DISCORSI

AGRARII-PARROCCHIALI

PER TUTTE LE DOMENICHE DELL'ANNO

OPERA

DI

LUIGI MUCCI

PARROCO DI S. LORENZO IN SEPINO, PREDICATORE QUARESIMALE, ESAMINATORE PRO-SINODALE DELLA DIOCESI DI DIANO, DEPUTATO DELLA CONGREGAZIONE DE' MISSIONARÎ DI NOLA, SOCIO CORRISPONDENTE DELL'ISTITUTO ARCHEOLOGICO DI ROMA, DELLA REALE SOCIETÀ ECONOMICA DI MOLISE, E DI ALTRE ACCADEMIE.

Commendas, dignaris, amas, et rustica dicta
Affectu socii sollicitante colis
Pall. de insit. lib. XIV.

Semestre II.

NAPOLI
TIPOGRAFIA DI GAETANO SAUTTO
Vico Cinquesanti, num. 28 e 29.

1853.

DISCORSO XXVIII.

DOMENICA PRIMA DI LUGLIO

DELLE SIEPI.

Nei primi tempi del mondo l'uomo menava una vita nomada, ma non andò guari e noiato di questa vita pensò di occupare un tratto di terra, e di coltivarlo pei giornalieri domestici suoi bisogni; ed ecco l'origine dell'agricoltura e della proprietà di fatto, poichè l'uomo s'impossessò di un tratto di terra, che a niuno si apparteneva; proprietà di fatto, cui indi a poco doveva tener dietro quella di dritto, o di legge. Presosi affetto al proprio suolo, la vita nomada o errante disparve. L'uomo si attaccò strettamente alla terra, che lo nutriva, alla terra su cui aveva conciliati i suoi primi sonni, e raccolti i primi sudori della fronte di lui, che da pescatore e cacciatore divenuto era agricoltore. La fatica, l'abbellimento, la dimora praticata in un luogo prediletto furono i suggelli, od il segnale della proprietà; poichè è innato nel cuor dell'uomo l'amore di possedere una cosa, come è innato negli uccelli l'istinto di possedere il proprio nido, nel coniglio il suo covile, nel castoro la sua tana, nell'ape il suo alveare. Divenuto in tal modo l'uomo per la prima volta proprietario, si fece un dovere di conservare intatto il suo patrimonio, di migliorarlo, e d'ingrandirlo per lasciarlo poi in retaggio alla superstite sua famiglia. Parrocchiani! come

l'uomo ebbe bisogno di una moglie e de'figli, cui avesse potuto volgere le sue cure e le sue sollecitudini, e su cui avesse potuto concentrare i suoi affetti, e le sue speranze; così ebbe ancora bisogno di avere un campicello, che avesse formata la sua delizia, e che avesse potuto immegliare per sè non meno, che pei suoi discendenti. Di grazia, non è questa, uditori, la condizione appunto di tutti voi, che mi ascoltate? No, non siamo noi oggi alla favolosa età dell'oro, in cui tutto e per tutti produceva la terra, ed in cui non era lecito ad alcuno segnar di limite il campo, vivendo tutti in comune (1). Al presente tutto è cangiato. Svolte a mano a mano ed immegliate le sociali condizioni, l'uomo incivilito venne affezionandosi a tutto ciò che lo circondava. Questo attaccamento fu poco sentito nello stato di barbarie; ma in quello d'incivilimento immensamente si ascolta, poichè il fatto materiale dell'occupazione primitiva santificato e legittimato dal lavoro è ritenuto oggi come un dritto indistruttibile e santo. È questo il principio più degno di esser nomato dritto « poichè (egli è un moderno politico » scrittore quello che parla) per suo mezzo Dio incivilì la » terra, condusse l'uomo dal deserto alla città, dalla cru» deltà alla mansuetudine, dall'ignoranza al sapere, dalla » barbarie alla civiltà » (2). Bisogna però francamente confessare che ad onta dell'attuale incivilimento non si è giunto a stabilire la massima santa ed inconcussa di rispettare l'altrui ossia di poter ciascuno tranquillamente godere della sua proprietà. Tutti debbono mettersi in guardia: tutti debbon temere: tutti debbon cercare di garantirsi da tutti. Trista e miserabile condizione!! Che l'andasse così, osservate. Ciascuno è necessitato a chiudere i proprî fondi di siepi e di

(1) Ante Jovem nulli subigebant arva coloni
Nec signare quidem aut partiri limite campum
Fas erat. *Virg. Georg. lib. 1.*

(2) Thiers. Della proprietà. Ver. di Tor. Cap. III. pag. 14.

mura per essere al coperto (a prescindere dagli altri non lievi vantaggi che dalle chiusure si hanno, e specialmente dalle vive) dalle aggressioni del vicino, per così poter gustare il prodotto de'propri sudori!!.. Dannazione a coloro che abusando del libero arbitrio devastano i fondi altrui, e distruggono le speranze dell'agricoltore!.. A mettere dunque al sicuro la nostra proprietà siam necessitati, come diceva, a limitarla con argini, con mura, con fossate, o con siepi; ed ecco, o diletti miei parrocchiani, l'assunto del presente mio ragionamento. Le vostre proprietà son distrutte, i sudori della vostra fronte frustrati, i prodotti delle vostre terre fatti di altri, se voi non saprete chiudere i vostri fondi. Se lo è così, l'argomento è interessante. Sia dunque pari ad esso la vostra attenzione — Incomincio.

In ogni epoca, o miei diletti uditori, ha avuto cura l'agricoltore di chiudere il proprio fondo, per garantirlo dalle aggressioni degli uomini e degli animali, con mura, con fossate, e con siepi vive, o morte. Ciò posto, è mio intendimento di parlarvi dapprima delle siepi vive, e quindi di dirvi poche cose sul modo di praticare le altre chiusure summenzionate, le quali non son credute nè troppo economiche, nè troppo conducenti al fine propostosi dal proprietario.

Se lo scopo della siepe si è quello di proteggere e di difendere il proprio fondo dall'esterne ingiuste aggressioni, ad ottenerlo fa mestieri sapere scegliere le piante all'uopo necessarie, quelle, cioè, che possono venire bene intrecciate coi rami, e che poco elevandosi dalla superficie della terra non lasciano a piè di esse dei vuoti per dove possa penetrarsi nel fondo. Posto ciò, per le siepi vive pare che non si dovessero usare che frutici, o piante che costituiscono un mezzo tra gli alberi, e le erbe, che mettono dei molti rampolli, o polloni dalle radici, e che non sono molto alte,

ma che hanno però una sufficiente durata. Tra queste pare dovessero andar preferite le piante spinose, come quelle, che più facilmente impediscono le aggressioni. Taluni usano frammettere a queste delle piante rampicanti spinose. Ottimo trovato, chè piantarle isolatamente sarebbe stoltezza, poichè essendo debili non han forza di reggersi da sè sole e stare in piedi intorno al fondo.

Molti sono i frutici da cui può trarsi partito per le siepi, ma non terremo parola che dei più usati, tralasciando di tener discorso di quelli, che o mal si addicono alle siepi, o che difficilmente possono aversi e procurarsi.

Per le siepi si può benissimo far uso dello *spino bianco*, che cresce meravigliosamente, e dà moltissimi polloni, per cui esse vengono folte ed impenetrabili. In Alta Italia questa pianta è molto conosciuta, nè qui manca del tutto. Questo frutice può benissimo andar seminato in un semenzaio; e quindi, quando le piantoline si sono sufficientemente sviluppate, possono piantarsi a dimora intorno al campo che vuolsi chiudere. Il sig. Paolo Spadoni in una sua memoria all'uopo dottamente elaborata. « Si pongano, dice, par» lando dei semi di tal pianta, per tre o quattro gior» ni in infusione nello scolo un poco denso di letame di » cavallo. Quando saranno in tal guisa preparati, si met» tano nel semenzaio dove possano facilmente godere de» gl'influssi dell'atmosfera e mantenersi in una costante » e moderata umidità. Con questa si otterrà dopo ven» ticinque, o trenta giorni il germogliamento, e si avrà » il bel diletto di vedere in poco tempo ricoperto di rigo» gliose pianticelle il semenzaio. Tosto che le pianticelle » cominciano a spuntare, bisogna purgarle delle erbe no» cevoli, ripararle dalle bestie, e smuovere spesse volte col » zappetto il terreno (1) ». Fatto questo che il signore Spa-

(1) Spadoni pag. 25 e 26.

doni accortamente prescrive, le pianticelle si trapiantino a dimora intorno ai fondi in autunno, o in verno. Questa piantagione debb'esser fatta regolarmente, scavando un fosso lunghesso il fondo, che si ama ricingere, e mettendo le piantoline alla distanza di circa un palmo e mezzo l'una dall'altra. Taluni sono giunti a fare presso il limite del fondo stesso fino a tre solchi paralleli, per rendere così vie più folta ed impenetrabile la siepe, ponendo le piante del secondo solco nel vuoto che presenta il primo, e così via discorrendo. Cosa lodevolissima, e degna di essere da tutti abbracciata. Sappiate però che, se questa siepe va fatta in autunno, conviene che a primavera venga accuratamente assistita, e purgata dell'erbe, che facilmente possono arrestare, od inceppare la vegetazione delle piccole piante, sarchiandole opportunamente con un zappetto all'uopo adattato. Nè ciò basta: quando la siepe è giunta a competente altezza, fa mestieri tosarla con dei coltelli falcati, o con delle forbici appositamente fatte, chè così le piante cestiranno vie meglio, e vedrassi la siepe venir bella folta e regolare. Giova poi scapezzare alquanto le pianticelle piantate a dimora; cosa che vuol esser praticata in ogni verno un pò la volta, cercando in tutt'i conti che la siepe venga folta e corporuta sino all'altezza di sei ad otto palmi.

Ciò che ho detto dello spino bianco, e del modo di seminarlo, piantarlo, e governarlo, sia detto per ogni altra pianta fruticosa, che vuolsi all'oggetto praticare, e di cui faremo breve disamina. Il *pruno spinoso* o selvaggio, detto *gazzerino*, è quello che vedesi in varie provincie di questo regno molto adoperato per siepi. Questo dà fiori a mazzetti, piuttosto bianchi, ed un frutto molto grato agli uccelli di passaggio. Qui tra noi si usano per lo più i così detti *pruni, o susini selvatici* per far delle siepi. Per quanto ne lodo la scelta, poichè natura ha provveduto que-

ste piante di spine, che tengono da loro lontani e gli uomini, e gli animali, non ne approvo il governo, che lor si dona, stantechè per lo più si lasciano crescere senza regola e senza alcuna assistenza. Parrocchiani! è mestieri che questi *pruni* sieno ripiegati, qualora pretendessero d'innalzarsi oltre il dovere, ed anche tosati, qualora si vedessero troppo ingranditi. Quel lasciarli crescere a lor piacimento è un errore, primieramente perchè impediscono che l'occhio bellamente si spazi in una vaga e ridente prospettiva; secondariamente perchè lasciati a loro stessi occupano non poco spazio di terreno, impediscono che si faccia alcuna coltivazione presso di loro, e fanno molta ombra al fondo stesso con danno e pregiudizio delle adiacenti piantoline. Questo sia detto anche per tutti gli altri frutici, che avendo gli stessi inconvenienti sono adoperati per uso di siepi. Ritenete per fermo però che il lasciare a sè stesse le piante da siepi, senza scapezzarle, è un gravissimo inconveniente, giacchè le medesime lasciando de'vani fra loro, danno libero passaggio agli uomini ed agli animali; e quindi sarà perduto il tempo, la spesa, e la fatica: anche perchè le siepi, così mal portate, poco resistono alla forza dei venti e corrono pericolo di essere sbarbicate.

Il *Melagrano selvatico* è pure ben indicato per avere una siepe forte e ben fitta, poichè dà molti polloni e non pochi ramicelli tra loro facilmente intrecciabili. Oltre a ciò il melagrano fiorendo dà vaghi fiori che possono bellamente venire impiegati nelle tintorie. Il signor Rozier loda a cielo le siepi fatte di questa pianta, e non a torto, imperocchè sono ben da valutarsi le qualità sopra indicate, come pur loda quelle fatte col *melagrano domestico*, potendosene avere in pari tempo anche il frutto, che è molto ricercato. Se non che in questo secondo caso le siepi verrebbero aggredite da'ladri; e perciò è migliore il granato selvaggio.

Taluni usano per l'oggetto la *ginestra*, specialmente la

spinosa conosciuta altrove sotto il nome di *ginestrone di Olanda*, e ciò non senza vantaggio. Questa pianta, oltre allo star sempre verde, produce da febbraio a tutto giugno dei belli fiori gialli, che ricreano la vista e danno un bell'aspetto al podere. L'è vero che non in tutt'i luoghi prospera facilmente, ma convien farne il tentativo; ed attenderne pazientemente il risultato, anche perchè questa pianta, specialmente in Ispagna, in Toscana, ed altrove, viene adoperata per farsene tele, avendo la corteccia filamentosa, come pure è praticata per le conce delle pelli (1). Ciò che solo spiace si è che questa pianta al basso, o presso al suolo vuotasi delle volte in modo da lasciar largo varco agli animali piccoli di penetrare nel fondo. Alle ginestre altri han sopperito col *ginepro*, frutice odoroso; che porge gran quantità di rami ornati di foglie piccole, strette, fatte a punta, dure, spinose, e sempre verdi, e che dà per frutto delle coccole, o bacche simili (apparentemente, ma non in realtà) à quelle dell'edéra, o delle siringhe, ma di un grato odore aromatico. Le siepi però fatte di ginepri hanno gli stessi inconvenienti di quelle fatte di ginestre; vuotano, cioè, al basso, e mal soffrono la tosa, sia delle forbici, sia del coltello falcato, pocanzi per le siepi prescritto. Ad ogni modo è ben da usarsi sì l'una che l'altra pianta, quando specialmente vi è penuria di migliori, adoperandola soprattutto unita ad altri frutici spinosi che possono rimpiazzare i vuoti, che abbiamo indicati.

Anche di *rose* van fatte le siepi, e forse queste son da preferirsi alle altre perchè dan polloni in abbondanza, si chiudono e stringono facilmente, e non lasciano avvicinarsi alcuno per gli spessi pungoli di che van rivestite. Oltre a ciò, vegetano esse da per tutto e bene, quantunque siasi visto che germoglino meglio sulle colline che nei piani. Ab-

(1) Haller. Arbr. de la Suisse in Soc. Econom. Bern. 1763. tom. 2. pag. 42.

biamo però varie sorte di rose, le così dette canine, le bianche, le rare, le rubiginose, le vellutate, e le dette del Giappone o a mazzetti, che per essere rampicanti son preferibili alle altre. Nelle siepi però da giardino son da prescegliersi le pomate doppie, le bianche, quelle a cappuccio, quelle di ogni mese, le gialle, e le damaschine; e ciò per dare a tali luoghi di predilezione e di lusso un migliore e più gradito aspetto.

Ma dove lasciate, se vuolsi poi avere una siepe compatta e sempre verde, l'*agrifoglio*, o alloro spinoso che ha foglie dure larghe e spinose ai lembi ed alla punta? Sì, miei, cari e diletti parrocchiani, una siepe d'*agrifoglio* è forse la migliore tra tutte, sì perchè detta pianta non molto elevandosi tollera il taglio e la tosa delle forbici, sì perchè è dessa di più lunga durata. Che se a questa pianta si volesse poi aggiungere come ausiliario il rovo, si toccherebbe assolutamente la perfezione e la impenetrabilità; poichè quest'ultimo, rampicante per natura, non atto a star da sè solo, farebbe buonissima lega coll'*agrifoglio*, potendolo rinforzare stendendosi su di esso, spaziandosi, ed intrecciandosi nel suo interno, e riempiendone da ultimo i vuoti che ravvisansi facilmente vicino al suolo; pianta che sta bene da per tutto, e che si affà benissimo con tutte le altre piante proposte ora per siepi. Se poi sottoporrete al taglio anche il rovo, farete cosa migliore.

Sono pure da addirsi all'uopo *il sanguine*, o come voi dite, la *sanguinella*, il *rovistico*, o *ligustro* volgare, il *silio* o *fusaggine*, i diversi *citisi*, il *sambuco*, l'*ellera*, e tutti gli altri frutici, di che vi ha gran quantità in natura; nè tra i frutici son da sprezzarsi alcuni alberi di grosso fusto, che possono bene essere in mezzo a loro impiantati per dare maggior forza durata e valore alle siepi, e tali sono l'olmo, l'ontano, il carpino, il ciliegio, il corbezzolo, l'avellano, non che i peri, ed i meli selvatici, ed altri di·

simil fatta, avendo però sempre l'accorgimento di tenerli bassi con le opportune annuali tose e potagioni. E finalmente sono da tenersi in pregio per siepi anche le altre piante spinose, cioè, *il giuggiolo*, *la spina Cristi*, *la falsa acacia*, e *la Gleditschia* o *Gleditsia*. Quest'ultima è sommamente utile, poichè le sue orribili e durissime spine crescono su i rami e sul tronco istesso; e sono talmente acute e dolorose che nessuno animale ha cuore di affrontarle. Si moltiplica facilmente per semi, sia posti a dimora, sia usi nel semenzaio per trapiantarne poi altrove le piantoline che sono di facile ripresa e tollerano utilmente il taglio. I semi quasi somigliano a quelli del carrubbo, e si affidano al terreno in febbraio ed in marzo alla profondità di un pollice. È facilissima cosa provvedersi de'medesimi in Napoli, ove abbondano siffatte piante; poichè quivi molti giardini sono difesi da siepi di Gleditsia, che si adatta quasi ad ogni terreno. Il signor Achille Bruni mi ha favorita una certa quantità di questi semi da Cardito, e già in apposita aiuola, come in un semenzaio, li ho sotterrati per farne un saggio.

Che se poi voi, o miei diletti parrocchiani, voleste dalle siepi trarre del vantaggio, e procurare del nutrimento, sia per le api, che pei filugelli, o pel bestiame, dovete preferire per le prime le siepi dei diversi *citisi*, o frutici odorosi; pei secondi le siepi di *gelsi*, di che ricordo aver parlato altra fiata; e pel terzo quelle di *coronilla*, di che ora la Puglia, e gli Abruzzi abbondano. In tal modo dalle siepi non solo trarreste l'utilità della chiusura del fondo, ma anche il cibo ed il nutrimento per gli animali di che facemmo poc' anzi menzione.

Ponete mente però, che la pianta della vera *coronilla* è diversissima da quella, che si conosce da molti comunemente col nome volgare di *coronilla*. Quella, che intendo io quì consigliarvi per siepi e per pascolo degli animali, si è la *Medica arborea* dei moderni Botanici, e che l'immortale Vir-

gilio conosceva col nome di *fiorente citiso.* Questa medica arborea non solo è buona per gli animali, ma ottima per le api.

È vero d'altronde che non solo possono garantirsi le proprietà con delle siepi vive, ma anche con quelle dette morte, usando degli spini secchi, od altro materiale vegetabile inutile ed inaridito, ed allora tali chiusure vengono chiamate *fratte;* ma queste, oltre che sono dispendiose, sono di poca durata, e vengono spesso guaste distrutte e rubate dagli avidi ingordi contadini, che non san provvedersi di combustibile che a spese altrui, ed a danno dell'altrui proprietà. Quindi vi consiglierei a non praticarle affatto; e tanto maggiormente, in quanto che sono portate via dal vento, o bruciate dalle mani dei dispettosi!! In vece del seccume, sogliono taluni far uso dei tavolati, o delle palizzate intorno ai fondi, ma queste e quelli non son da usarsi per l'ingente spesa che richiedono.

Le fossate, che da altri si usano, sarebbero ben da lodarsi, ma esse fan perdere gran quantità di terreno, e spesso per le sopravvegnenti acque vengono a riempiersi d'inutile melma, ed han quindi bisogno di continua e non interrotta manutenzione. Circondar di mura i fondi sarebbe la più bella cosa del mondo, ma chi può, specialmente ne' lati-fondi, sopportar tanto esito? Ciò può solo praticarsi nei piccoli giardini, ed in fondi di poca estensione.

A proposito, giova qui dirvi ciò che taluni han pensato circa le mura stabilite per chiusura dei giardini, o dei piccoli fondi. Son giunti a dire, e non senza ragione, che converrebbe tingere i muri sporgenti verso il fondo a nero, perchè attraendo il nero, come ben si conosce, i raggi solari, possono con maggiore abbondanza tramandar per riflessione il calore alle piante circostanti. Ciò posto, nel bisogno non sarebbe da disprezzarsi siffatto avvertimento; anzi è degno di molta lode, particolarmente nei siti freddi.

É questo, o miei diletti uditori, quanto io in adempimento dei miei doveri doveva mettervi sott'occhio circa le diverse chiusure dei fondi. Son d'avviso però, e non credo di appormi al falso, che tra le tante chiusure che vi ho consigliate la migliore sia quella fatta da siepi vive. Queste infatti, allorchè sono ben piantate mantenute e governate, e perciò venendo sempre più a rinvigorirsi, durano moltissimo, migliorano l'aria, difendono una porzione del campo dall'insulto dei venti, e fan grata vista allo spettatore; e queste son quelle che a tutt'uomo vi propongo di praticare nei vostri fondi, comunque essi sieno piccoli o grandi, é di praticarle di quei frutici, di che abbiam tenuto fin ora, spero, non inutile ragionamento. La proprietà è sacra, e non vi ha altro mezzo per garantirla dall'altrui aggressione, e dall'ingorda avidità di coloro che come erbe parassite son fatti per vivere a spese altrui, che circondare i vostri fondi di fitte siepi e compatte.

DISCORSO XXIX.

DOMENICA SECONDA DI LUGLIO

DELLE PIANTE DA ORTO.

L'uomo Dio, Colui che venne a perfezionare l'antica legge e la morale, ed a gettare le fondamenta di una religione di carità sulla terra, allorquando ci dettava quella sublime domenicale preghiera, che porta l'impronta della divina sapienza e dell'amore di un Dio per Noi; quando, dico, c'insinuava a dimandare con essa il pane quotidiano, non aveva certamente in pensiero di restringere a questo soltanto la nostra inchiesta, nè certamente voleva che al solo pane si fosse ristretto il nostro giornaliero sostentamento. A che infatti avrebbe Egli creato nell'aria, nelle acque de'mari, dei laghi, e dei fiumi, e sulla terra tanti differenti animali che nell'antico Testamento stabiliva di dover essere nostro cibo ed alimento? A che avrebbe Egli tante diverse frutta tante erbe e tante eduli radici date a produrre alla terra, se il solo pane avesse dovuto formare l'esclusivo nostro nutrimento? Non impose Egli alla natura di tutto dare e produrre per l'uomo, il quale esser doveva di tutto quanto il creato arbitro e padrone? Non disse all'uomo di servirsi di tutto quanto Egli aveva coll'imperioso tuono della sua voce tratto dal nulla, ed all'esistenza menato? Se lo è così, come lo è pur troppo, o miei diletti uditori, possiamo, e dobbiamo di tutto far uso per nostro bene e vantaggio. La

natura ci apre volentierosa i suoi tesori: la natura seconda ogni nostro ragionevole desiderio: la natura coopera alla nostra felicità sulla terra, se pure felicità può dirsi il vivere con minori possibili bisogni e con maggiore agiatezza possibile. Riflettete però. Vi ha sulla terra taluni animali, che esclusivamente erbivori godono soltanto di una verde e ridente prateria, e per un istinto di conservazione credono trovarsi in ciò solo la felicità temporale: vi ha al contrario di quelli, che esclusivamente carnivori non si nutricano che delle carni di altri animali, e credono che un pezzo delle medesime valga per essi un tesoro: l'uomo solo partecipa del genio dei primi, e del gusto dei secondi; quindi, essendo egli erbivoro e carnivoro, fa mestieri che di erbe non men che di carni ci si provvegga, e di quelle specialmente che la civiltà, l'educazione, la naturale sua indole pel proprio regolare sostentamento commendano e prescrivono.

Lasciamo dunque stare stasera di parlar delle carni, che formeranno oggetto di altro nostro trattenimento quando agli animali, e specialmente ai domestici rivolgeremo il pensiero; e sacriamo questo presente ragionamento all'erbe, di che l'uomo suole principalmente cibarsi, ossia a quelle di cui negli orti si fa all'uopo ordinariamente coltura.

Tratto stasera, o parrocchiani, un argomento che molto da vicino v'importa conoscere. Voi andate a travagliare per tutto il giorno, e tornando la sera lassi e stanchi nelle vostre casipole, o nelle villerecce vostre abitazioni, amate certamente che la vostra compagna, le vostre figlie, o le vostre sorelle vi presentino sul deschetto una frugale cena, che per lo più, per mancanza di altro, va fatta di erbe. Or queste, di grazia, ove hansi principalmente a procurare? Certamente negli orti, che ogni agricoltore, anche mezzanamente agiato, fa di tutto per tenere presso del suo campicello, o accanto al suo tugurio campestre. Un orticino, poche galline, un porco, un agnello, ed un somiere for-

mano tutta la delizia, ed il tesoro di una donna di campagna, cose tutte, di che non deve qualunque siasi agricoltore affatto affatto mancare. E per quel che riflette soprattutto l'orticello, sostengo che forma esso parte integrale della vita campestre, poichè tutto quanto concerne il suo cibo giornaliero si tragge quasi esclusivamente da esso. Quanto dunque importi il saper ben coltivare il proprio orto, di quali erbe debba andar fornito, ed a che tempo debbano queste affidarsi alla terra, niuno debbe ignorare. Son qua dunque stasera per isbrigarmi anche di quest'altra materia, che, a dir vero, forma in agronomia un interessante argomento — Incomincio.

Prima di entrare a parlarvi delle diverse piante erbacee, che formano la ricchezza di un orto e l'utilità di un colono, conviene che poche cose io vi dica intorno al sito, in che l'orto deve esser formato, e circa il modo di coltivarlo e governarlo per ritrarne quel vantaggio che da esso si brama.

Due sono, e voi pur lo sapete, o parrocchiani, i fini principali per cui si coltivano gli orti, al dir del nostro signor Granata (1); il primo è quello di venderne ad altri i prodotti, ed in tal caso l'orto fa mestieri che sia presso l'abitato per vie meglio smerciare tutto ciò che esso produce; il secondo quello di trarne il necessario alimento per sè e per la famiglia, ed allora è desiderabile che sia esso presso la casa di abitazione, ossia presso il campestre abituro, che forma, in estate specialmente, il luogo di perenne dimora del colono. Sia che l'orto però si stabilisca per venderne i prodotti, sia che si lavori per proprio uso, debbe andare accompagnato da talune indispensabili condizioni, senza di che lo scopo del suo stabilimento andrebbe

(1) Cav. Granata. Catechismo ag. pag. 100.

senz'altro frustrato. Queste condizioni, a creder mio, si riducono alle seguenti, ad esser, cioè, l'orto in lodevole, e buona situazione, fornito di buon terreno e letamato, atto a poter essere irrigato, e chiuso intorno intorno per non venir guasto e danneggiato. Mettiamo brevemente in veduta queste quattro condizioni essenziali alla bontà di un orto.

E chi non sa, o parrocchiani, che il sole è l'anima di tutto quanto il creato, e che esso ricrea, vivifica ed abbellisce quanto vi ha sulla terra (1)? Fa quindi mestieri che l'orto sia privo di ombre, ed esposto ad oriente, o a mezzogiorno. Se ben vi ricorda, altra fiata vi ho detto che la luce ed il calorico sono i due principali agenti della vegetazione. Se questi mancano, i vegetabili son privi di colore, e di sapore, e finiscono col perire. Se vuolsi dunque che il giardino dia ortaggi saporiti belli e rigogliosi, mancar non debbe de' vivificanti raggi solari, nè di felice situazione.

I raggi solari però, il calorico, e la felice situazione riusciranno inutili e vani se l'orto non abbia terreno atto al bisogno. È dunque mestieri che abbia terreno fertile, e sciolto, anzichè sterile e tenace, poichè essendo tale non così facilmente riesce a livellarsi, ed a dargli quell'ordinamento, che meglio crederassi opportuno. Oltre a ciò, quando il terreno è fertile e sciolto, irrigandosi, assorbe facilmente l'acqua, e la tramanda alle radici delle piante. I terreni argillosi non sembrano affatto affatto adattati per aver degli abbondanti ortaggi; perchè non solo non permettono che le radici delle piante erbacee si profondassero e spaziassero a lor piacimento nella terra, ma ritengono l'acqua oltre il dovere, e danno erbaggi duri ed insipidi. Nel paragone, l'orto abbondi di materie sabbiose anzichè di argilla. Anche i terreni soverchiamente umidi e paludosi non son proprî per l'ortaggio; poichè, a prescindere che non ammettono la col-

(1) Qui dat aestatis brumaeque metas. *Orat.*

tura di tutte le erbe *olitorie*, quelle che esso produce sono fatue insipide e di niun valore. Comunque però siasi il terreno, è necessario che sia sempre letamato con maturo ed opportuno ingrasso; e ciò per sopperire alle gravi perdite che fa giornalmente dando a tante piante alimento, ed a quelle che ha per le continue irrigazioni, che finiscono sempre col depauperare immensamente i terreni. Il letamaio dunque, o parrocchiani, costituisce una parte essenziale od integrale di un orto qualunque.

Ciò non basta. La irrigazione è tanto necessaria alle piante olitorie, quanto la luce e 'l calorico, da cui traggono vita e bellezza. Gli ortaggi non vegetano che superficialmente; quindi colpiti dai cocenti raggi solari (specialmente in tempo di està) andrebbero senza fallo a perire senza l'aiuto della irrigazione. L'acqua dunque per un orto è cosa indispensabile. Con essa si vanno di tratto in tratto a ristorare le piante, si va a rinfrescare il terreno, ed a dare agli ortaggi il richiesto alimento. Quest'acqua però, necessaria per la irrigazione, debbe essere per quanto è possibile, calda, e se non è tale bisogna in apposite vasche farla riscaldare dal sole; poichè, dandosi alle piante dell'acqua fredda, si costiperebbero certamente, si arresterebbe la vegetazione, e la domestica economia terminerebbe col soffrirne. Che se poi l'acqua fosse minerale, cioè contenesse parti o materiali non omogenei alla vegetazione, e non se ne potesse aver della pura, non bisognerebbe allora pensare affatto a stabilire degli orti, chè non converrebbe mai d'irrigar con quest'acqua; o almeno converrebbe correggerla in parte, facendo stare per parecchi giorni nell'acqua medesima una buona quantità di letame e rivoltarla di tanto in tanto. A questo modo, l'acqua si farebbe tiepida, grassa, e modificata nei suoi principî minerali troppo nocivi.

Or supposto che detto giardino fosse lodevolmente situato, avesse terreno opportuno, ed acqua a seconda degli e-

nunciati principî, e non fosse poi, o miei cari parrocchiani, esattamente e diligentemente chiuso, sia con mura, sia con siepi o palizzate, niun vantaggio voi certamente ne ritrarreste; poichè tra per la cattiva gente, di che non v'ha penuria in qualsiasi paese, e che è come la gramigna, difficile ad estirparsi nella sua totalità, gente che per sistema vuol vivere a spese altrui, e tra per gli animali che là più volentieri si spingono, ove veggon del verde, si avrebbe, o parrocchiani, il rammarico di veder sempre rubati, guasti, e distrutti i piantati, o seminati erbaggi. Uditori, io vi diceva in altro sermone essere utili le chiusure: per gli orti io le stimo tanto indispensabili per quanto ad un campo destinato all'assalto sono necessarie le trinciere i ripari le palafitte ed i bastioni. Delle siepi abbiamo già tenuto ragionamento. Profittate dunque delle teorie e delle norme allora prescritte e suggerite, e lasciate poi alla Provvidenza di fare il resto. Questa Provvidenza però vuole che non ce ne stessimo colle mani in cintola, vuole che dessimo opera a mettere negli orti quell'erbe, che il clima permette, che richiede il terreno, e che la particolare nostra economia reclama. Quali sieno queste erbe verrò brevemente mettendo a rassegna, additandovi in pari tempo il modo di lor coltivazione.

Parrocchiani! Le piante da orto non van quasi mai seminate a permanenza; ma di esse, fatto prima il semenzaio (pel quale fa d'uopo scegliere un luogo soleggiato letamato e ben preparato) si fa sempre il trapiantamento quando le piantoline son giunte a competente sviluppo; per ottenere il quale devesi preventivamente aver cura di assistere le piantoline, di purgarle delle erbe nocive fin dal loro primo nascimento, e d'irrigarle spesso spesso, facendo all'oggetto uso piuttosto dell'innaffiatoio; perocchè questo, versando minutamente l'acqua a guisa di leggiera pioggia, non nuoce minimamente alle piccole piante.

I nostri giardini abbondano per lo più di cavoli, di rape, di bietole, di lattughe, e di altre simili piante. Di esse dunque facciamo partitamente parola.

Il *cavolo* è di varie sorte, diversificando in certo modo nella forma, nel colore, ed anche nel sapore. Infatti vi ha il *cavolo* non *globoso* col fusto piuttosto alto, e colle foglie sparse, e questo si semina a giugno, per indi trapiantarsi in autunno dopo le prime piogge: il *cavolo* detto *verzotto*, che ha foglie chiuse, ed ha la forma di un globo o palla pari al cavolo-cappuccio, ed ambedue seminansi nella state: il *cavolo-fiore* che ha foglie lunghe e rami teneri e carnosi, e questo si semina a gennaio (1) o febbraio, ed anche a giugno per averne i così detti primaticci a Natale, e i tardivi a marzo. *Il cavolo-broccolo*, che distinguesi dal precedente pel color bronzino del fiore, e per la maggior resistenza che questo oppone al freddo, e seminasi egualmente a giugno, o poco prima. Tutte queste specie di cavoli, qualora non si seminano per uso di foraggio per gli animali (che, a dir vero, è anche bene indicato) debbono esser prima seminate in apposite aiuole, o porche ben maggesate letamate e preparate, ed indi trapiantate nel luogo di loro dimora in proporzionata distanza, perchè non si offendano scambievolmente e regolarmente crescano e vegetino. È questo un ortaggio ricercatissimo, ed era molto usato presso gli antichi, come Columella ne assicura (2), e che si affà a tutti i climi; quindi mancar non debbe nell' orto dell' agricoltore.

Non meno buona è la *rapa*, assai ricercata nei tempi antichi, come abbiamo da Marziale (3), e che varia im-

(1) Hoc etiam mense (Januario) caules et toto anno seri possunt. *Pal. lib. II. tit. 14.*

(2) *Colum. lib. 10 n. 47.*

(3) Haec tibi brumali gaudentia frigore rapa
Quae damus, in coelo Romulus esse solet: *Mar.*

mensamente; poichè ve ne ha delle bianche, delle giallastre, ed anche delle rossicce, delle quali talune ingrossano al disopra ed altre al disotto del terreno. Questa pianta erbacea ama terreno sciolto fresco e pingue: non teme il freddo, che anzi l'ama; ma se al freddo succedono poi replicate gelature, le sue radici si rendono spognose e quasi di niun sapore. Le rape per lo più vengon seminate dopo la messe, e nei campi stessi, ove poc'anzi è stato raccolto il grano, facendosi un leggiero lavoro sul terreno. Nate, si trapiantano a dimora per l'inverno, e voi sapete già quant'uso si faccia di esse in detta epoca tra noi, e per averne i broccoli al venire della primavera.

Alla rapa si riducono i così detti *turneps* tanto decantati dagl'Inglesi, e che differiscono dalle nostrali rape nelle sole radici per la forma schiacciata e pel volume, come per esser dotate di maggiore suscettività di resistere al freddo. Oltre le varietà di rape, vi è pure il *navone*, che differisce dalle prime per avere le foglie più ruvide e più ampie, e per aver la radice bislunga e alquanto conica, o fusiforme, come il ravanello. Benvero però tutte le varietà di rape appartengono ad una specie distinta detta *Brassica rapa*; e le varietà del *navone* sono comprese sotto un'altra specie differente che dicesi *Brassica napus*.

La *bietola* è pianta conosciutissima e negli orti usitatissima, benchè Marziale la dica insipida, e di poco conto (1). Della stessa vi ha pure delle varietà. Vi ha la *bietola piccola* che coltivasi per solo ortaggio, o per le foglie, che quantunque un pò molli son buone a cuocersi, e da voi, o contadini, se ne fa molto uso; e la *bietola maggiore* con radice carnosa, ed amendue vanno sotto il nome di *Beta vulgaris*. Quest'ultima che va ordinariamente sotto il nome di *barbabietola* si distingue per la diversità dei colori della radice, poichè vi ha la rossa volgarmente conosciuta sotto

(1) Ut sapiant fatuae Fabrorum prandia betae
Et quam saepe petet vina piperque Cocus. *Marz.*

il nome di *Carota*, che cotta suol mangiarsi in insalata; la bianca piccola, della grossezza di una pera, e la bianca grande, detta pure *radice di abbondanza* o *barbabietola di Slesia*, che in terreni sciolti concimati ed umidetti giunge a straordinaria grandezza. Questa, come le altre, contenente della parte zuccherina è stata adoperata per aversene dello zucchero. Tal pianta si propaga per semi a primavera, facendosene un semenzaio, come delle altre erbe olitorie, e piantandola poi a dimora, a getto ed a filari. Questo ultimo metodo è da preferirsi ad ogni altro, poichè dà maggiore prodotto riuscendo le radici più grosse e di miglior qualità. Ad autunno si fa la raccolta delle sue radici carnose, che possono darsi anche per cibo agli animali bovini, cavallini, porcini, ed altri, tagliate a fette e miste alla paglia, ed alla crusca.

La *lattuga* è pure un'erba utilissima, e quasi, sarei per dire, necessaria in un orto. Essa è così nomata, al dir di Palladio, per l'umore lattiginoso che contiene (1), e ne facevano grande uso gli antichi, sia al cominciare, sia al finire della cena, come ne accerta Marziale (2). È dessa di varie sorte; vi ha quella detta a palla o meglio detta a *cappuccio*, la *crespa*, la *riccia* o *lancinata*, e la *romana* a foglie lunghe, ovali, o a lingua di bue. Non vi ha tempo stabilito per la seminagione delle lattughe, poichè a seconda del terreno, della esposizione, e del clima possono esse venir seminate ed aversi in ogni tempo. Se si seminano a settembre per mangiarsi a marzo od aprile diconsi primaticce, come tardive se seminansi negli altri mesi dell'anno (3). Le *lattughe* in generale vogliono terreno sciolto, ben prepa-

(1) Lactuca dicta est quod abundantia lactis, exhuberet. *Pal. lib. 12 n. 14. Jan.*

(2) Claudere quae coenas lactuca solebat avorum.
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? *Marz. lib. 2.*

(3) Mense Januario serenda est vel Decembri ut planta ejus Februario transferatur, itemque Februario seritur ut possit Aprili mense transferri: sed certum est eam toto anno bene seri si locus sit laetus, stercoratus, irriguus. *Pall. de re. rus. lib. 2. tit. 14. Jan.*

rato maggesato umido e stercorato (1), ed amano di esser purgate delle erbe inutili nocive e parassite, specialmente quando vegetano nel semenzaio, donde debbono esser poi trasferite nel luogo di dimora, ove fa pur mestieri che sieno bene assistite coltivate ed adacquate, altrimenti sviluppan tosto, si elevano, e divengono amare e disgustose (2). La lattuga più ricercata è la Romana, ed al proposito udite come si esprime il Mattioli: « Evvene una quarta specie vol-
» garmente detta lattuga Romana ch' è la più appetita di
» tutte: questa fa foglie grandi e più verdi e più grosse di
» tutte, le quali poi col tempo si dirizzano, e stringon-
» si insieme in cesto lungo di figura ovale, nel qual tem-
» po le legano gli ortolani in cima, tirandovi la terra at-
» torno, così che in breve tempo non solamente si ser-
» rano, ma diventano dentro bianche e tenerissime da
» mangiare, e veramente è fra tutte le altre specie più
» delicata e più piacevole al gusto.» E lo stesso dice il Cesalpino (3).

Parrocchiani! le piante fin ora descrittevi sono le più usitate negli orti, ma non sono le sole, poichè si veggon pure in essi e *ravanelli*, e *rapeste*, e *cipolle*, ed *agli*, e *sparagi*, e *carducci*, e *carcioffi*, e *cicorie*, e *sedani*, o *sellari*, e *spinaci*, e *melloni*, e *citrioli*, e *melangene*, o *mulignane*, e *finocchi*, e *ramulacci*, ed altre simili piante erbacee da voi conosciutissime, per cui mi astengo dal farne particolar menzione; ma non posso dispensarmi dal raccomandarvi negli orti le *zucche*, volgarmente da voi conosciute sotto il nome di *cocozze*, specie di cucurbita usitatissima. Esse sono di varie specie e figure come di vario colore. Le primaticce si mangiano in està; le tardive si serbano per lo verno, e taluni fattele in fette le seccano al sole, e poi ram-

(1) Amant solum subactum pingue, humidum, stercoratum. *Pall. ibi.*
(2) Si vitio loci vel temporis cito lactuca durescit. *Pall. ibi.*
(3) De plant. pag. 515.

mollite nell'acqua l'usano per fritture, generalmente gradite. Di zucche non debbe affatto mancare un orto, chè per lo più fanno esse il pasto più gustoso del contadino, e possono anche esser con vantaggio adoperate per l'ingrasso de' porci. A ben conservarle però, o parrocchiani, è buono lasciarle ben maturare sulla pianta, e colte bisogna esporle al sole in luogo asciutto e soleggiato: consolidate con tal mezzo, si ripongano in camere asciutte o nei granai per quindi a tempo opportuno usarle. Questa pianta ama terreno sciolto fresco e letamato.

Non posso ancora non raccomandarvi il *pomidoro*, specie di *solano*, detto *Lycopersicum* da Linneo, originario dell'Indie e del Perù. Il frutto di questa pianta (ritenuto un tempo per velenoso) è di un uso comune e generale, sia fresco, sia ridotto a conserva. Le varietà più conosciute di esso sono due: una di frutto rotondo della grossezza di un torlo d'uovo, e l'altra di frutto più grande, ma compresso con dei risalti a spicchi o legature irregolari. Quest'ultima è la più usitata. Non posso non inculcarvi da ultimo la piantagione de' *peperoni*, che pur vennero a Noi d'India e per ciò chiamati anche *pepe indiano*, *pepe cornuto*, *e pepe rosso*. Forse son essi nomati *peperoni* pel bruciante sapore, che tengono quasi simile al pepe, specialmente ben maturati; chè quando son verdi ed acerbi è più mite e tollerabile. Questi per lo più vengon conservati nell'aceto, e son pel verno un cibo gradito e ricercato. Tutte le anzidette piante van per lo più seminate e piantate al venire della bella stagione di primavera, amando tutte terreno ben preparato letamato umido e soleggiato. Senza ciò le dette piante vegeterebbero malamente, e finirebbero col perire del tutto, a discapito della economia domestica, della fatica, e del tempo inutilmente sprecato.

Diletti miei parrocchiani! ecco quanto dir vi doveva e vi poteva sommettere circa gli ortaggi, che di ogni con-

tadino, o colono, come anzi diceva, formar dovrebbe la più dolce, la più cara, la più utile occupazione. Avrei forse dovuto diffondermi dippiù su questa interessante materia; ma l'ora si è avanzata, voi vi siete forse impazientiti, ed io all'oggetto non potrei ad un dipresso che dire e sviluppare quanto voi tutti conoscete, e che io v'insinuo a sempreppiù apparare coll'assiduità del lavoro, e colla varietà delle esperienze, che pregovi a non tralasciare giammai, costituendo esse la base, e'l fondamento di ogni buona e regolare agronomia.

DISCORSO XXX.

DOMENICA TERZA DI LUGLIO

DEGLI ARBORI POMIFERI, DRUPIFERI, E DI ALTRE SPECIE.

Iddio nei primi albori del mondo, creato l'uomo a somiglianza ed immagine sua, lo colloca nell'Eden o Paradiso terrestre, e mangia, gli dice, mangia di tutti i frutti, di che a dovizia va ricco questo luogo destinato per tuo soggiorno e dimora, meno di quelli dell'albero della scienza del bene, e del male (1). Ecco, o miei cari uditori, che fin d'allora Dio assegnava agli uomini i frutti degli alberi per loro cibo e nutrimento, anzi nei primordi del mondo formaron essi il lor primo alimento... Mirate, uditori!.. gli Argivi non si pascono che di pere: i Medi non si cibano che di mandorle: gli Ateniesi non si nutricano che di fichi: di ghiande, e di castagne gli Aborigeni: di dattili i Fenici, gli Arabi e i Babilonesi: e del frutto del cocco e delle palme gli altri svariati popoli della terra (2). Noi, grazie alla civiltà dei tempi, profittando dei lumi di nostra ragione, raggio celeste della divina Sapienza, indagando le vedute della Provvidenza, che tutto ha fatto per l'uomo, e traendo da ogni cosa creata lodevole partito, abbiamo sconosciuta l'infelice vita dei padri nostri, e divenendo in realtà gli arbitri, ed i padroni delle cose create abbiam fatta più comoda e più agiata la

(1) De omni ligno paradisi comede: De ligno autem scientiae boni et mali ne comedas. *Gen. Lib. II.*

(2) Tozzetti Lez. XVI. t. III. p. 36.

vita; e ciò che dei padri nostri formò l'unico e primo nutrimento e sostegno è divenuto per noi un cibo secondario, succedaneo, e non poche fiate anche di lusso. Tal è quello che attualmente ci abbiamo dalle piante pomifere, drupifere, e di altre specie che tratto tratto andremo nel presente ragionamento a descrivere.

Fate senno, o parrocchiani! Noi quasi per naturale inclinazione, per una tal quale armonica combinazione posta tra l'organismo nostro e gli elementi costitutivi delle frutta; e quasi per una tal quale specifica struttura de'denti, che ci abbiamo, siamo spinti e ben atti a mangiar le frutta degli alberi su menzionati, come quelle, che dotate di parte morbida e polposa possiamo facilmente mordere e spolpare. Di qui quell'impegno quella premura e quella sollecitudine per la coltura degli alberi da frutto. Sì; di tutte le piante, che adornano i piani, le colline, ed i monti, essi han saputo vie meglio attrarre gli studi dell'uomo incivilito, poichè essi soltanto possono corrispondere col loro prodotto alle maggiori comodità di nostra vita ed ai suoi particolari bisogni. Per niuna cosa infatti si è l'uomo tanto affaticato e si affatica, quanto per immegliare le piante indigene o nostrali, e per introdurre ed acclimare l'esotiche o straniere per meglio sopperire alle quotidiane sue necessità...Requie ed eterna requie, o parrocchiani, a quell'antico ed ottimo mio collega da Montagano signor Petrone, in questa nostra provincia, che preso da santo zelo, da vero amore per la sua patria, e da spirito di carità fraterna oltre alla sagramentale salutar penitenza, che imponeva in confessione ai suoi delinquenti parrocchiani, esortavali a piantare cinque, sei, otto, dieci peri o meli nel proprio fondo a seconda dei commessi peccati, e si ebbe indi a poco il piacere; e priachè fosse stato chiamato alla gloria del Signore di vedere realizzati i suoi voti, cioè fatta ricca di molte frutta la patria sua, e di sentir per ciò benedetto e glorificato

il suo nome, applaudita la sua invenzione, e lodato il religioso ad un tempo e spiritoso suo trovato. E già al presente quel paese (non lungi da Campobasso capitale di questa provincia) può dirsi agiato per tale riflesso... *Requie* sì *requie* eterna a quel degnissimo Ecclesiastico, che seppe congiungere alla santità dei suoi doveri la carità della patria e 'l bene de' suoi parrocchiani (1)!

Posto tutto ciò, ravvisando io che gli alberi da frutta più che le piante erbacee sono in grado di offrir grandi vantaggi, e non lievi ricchezze al popolo, giusto è che stasera io dedichi e consacri questo mio ragionamento alle nozioni degli alberi pomiferi, e per affinità anche dei drupiferi e di altre specie.

Il prodotto di questi alberi appartiene a tutte le classi; è buono quindi che tutti mi prestiate la necessaria attenzione — Incomincio.

Gli antichi dividevan gli alberi da frutto in pomiferi, e nociferi, cioè in alberi che producevano frutti polposi con dei piccioli semi nel mezzo, come nella mela, nella pera e simili, ed in alberi che sotto un involucro o integumento legnoso si avevano la parte morbida e mangiabile, come nella noce, nella mandorla, e simili. I moderni agronomi han distinti, e con ragione, questi ultimi in bacciferi, drupiferi, e nociferi. Coi primi significano quei frutti, che hanno piccioli e moltiplici semi legnosi nell'interno, come si vede nel gelso, nel fico, nelle uve, e simili; coi secondi quei che hanno esternamente una tenera polpa, ed internamente un osso, o nocciuolo, come nell'oliva, e nella ciliegia; e cogli ultimi quei che sotto un legnoso integumento, o veste contengono la parte mangiabile (2). Per pro-

(1) Marmontel. Il Parroco di Montagano. Novella. E Giuseppe M. Galanti.

(2) Bisogna qui riflettere che questa divisione regge nel linguaggio

cedere colla solita precisione e chiarezza metterò stasera in vista i principali alberi pomiferi, riserbandomi di parlar dei bacciferi, de'drupiferi, e de'nociferi nella vegnente Domenica, speranzoso che sieno le mie parole per essere accolte colla vostra solita cortesia.

Agli alberi veramente pomiferi si riducono soprattutto i peri, i meli, i cotogni, i sorbi, i nespoli, ed i lazzeruoli, e di questi distintamente terremo breve discorso.

Linneo, celebre e rinomato botanico, chiama il pero *pyrus communis*, e 'l melo *pyrus malus*, e ne forma due specie, le quali offrono innumerevoli varietà. Intanto la pera anche all'occhio dell'inesperto in Botanica offre chiare caratteristiche, che non la lasciano confondere colla mela. La pera, di figura piuttosto oblunga ingrossata all'estremo, e con un gambo assai più lungo di quello della mela, presenta la membranosa sua corteccia punzecchiata da punti or nerastri, or giallognoli, e or verdi, che delle volte penetrano fin nell'interno della parte polposa, come Duhamel ha fatto osservare (1).

Perchè gli Argivi, o Greci, come vi cennava nel proemio, si cibavan di pere, si è detto il pero fosse originario dell'Olimpo in Grecia (2); ma può sostenersi senza tema di sbagliare che sia desso indigeno dell'Italia nostra vegetando qui in preferenza di ogni altro paese.

Tutti gli antichi scrittori distinguevano, come pur noi distinguiamo, il pero domestico o gentile, e 'l pero selvatico o *perugine*, detto presso gli antichi *pyraster* (3). Quest'ultimo dà frutti piccoli ed aspri in modo da non potersi mangiare senza ribrezzo. Sostengono i Naturalisti che colla coltura e col clima siasi questo coll'andar del tempo im-

comune agronomico, ma non nel senso stretto scientifico-botanico. Di fatti il fico è una specie di *anfanto*, e non una bacca.

(1) Duhamel. Fisica degli alberi.

(2) Plin. Nat. Hist. lib. 16. cap. 32.

(3) Pyrus silvester C. B. Plin. 439. Tour. Ist. R. H.

megliato ingentilito e reso dolce. Qualunque valore abbia questa opinione, il certo si è che abbiamo al presente una immensa varietà di pere. Infatti Duhamel ne annovera 119 (1), Rozier 120 (2), Knoop 87 (3), Cupani 73 (4), e 'l Micheli, dando la enumerazione delle diverse pere usate nel corso di un anno nella tavola del Gran Duca di Toscana Cosimo III.°, 145 e nelle sue opere ne descrive fino a 232 (5). Donde questa varietà, o ascoltanti? Il Creatore avrebbe forse prodotte fin da principio tutte queste varietà? No... Se ben vi ricorda, io vi diceva in altro mio discorso, che se nel momento della fecondazione delle piante le polveri fecondanti, o pollini si scambiano, la fruttificazione di esse diversifica nel colore nel sapore e nella grandezza. Ecco primieramente l'origine di tanta varietà di pere. Oltre a ciò, i climi or caldi or freddi ed or temperati, non che la diversa coltura e i diversi terreni han fatto nascere, ed han prodotte tante sorte di pere, che enumerare partitamente difficil sarebbe e noioso; tanto più che sono state queste moltiplicate per via d'innesti, e da altri paesi introdotte nei nostri, innestando i peri selvaggi. Solo giova distinguerle, e questa distinzione è da tutti riconosciuta, in pere di *està* o *precoci*, ed in pere d' *autunno* e d'*inverno* o *tardive*. Tanto però alle estive o precoci, quanto alle invernali o tardive si son dati tanti e sì bizzarri nomi, che non possono affatto affatto essere caratterizzate e riconosciute da per tutto coi nomi stessi. Infatti ove si trovano chiamati in un modo, ove in un altro, talchè non possono non dico in un regno, ma in una provincia distintamente individuarsi, avendo tante nomenclature per quanti son i luo-

(1) Traité des arbres fruitiers.
(2) Diction. d'agricult.
(3) Fructiologie.
(4) Hortus catholicus.
(5) Rar. plant. Nat. MSS.

ghi, ove vengono coltivati. Ve ne ha, è vero, di quelle, che hanno un nome quasi universalmente adottato, come sarebbero *le moscadelle*, *le moscadellone*, *le angeliche*, *le spine*, *le buon cristiane*, e simili. Ma ciò poco suffraga. Sarebbe in vero desiderabile che fattane accuratamente la descrizione si adottasse, almeno per tutta una regione, come sarebbe per tutta la nostra Italia, un solo nome proprio che indicasse la individualità rispettiva di ciascuna pera. Ma ciò sarebbe, o parrocchiani, non difficile, ma quasi impossibile, poichè ciascuno, ad onta di qualunque siasi divieto, seguiterebbe a chiamare le proprie pere col nome ordinario desunto da qualche luogo, o da qualche peculiare caratteristica circostanza, o derivato dal tempo della maturazione, o pure dal luogo, donde furono tratte, o dalla persona, che le introdusse, col nome insomma conosciuto nel paese. Lasciando però questa quistione, giusto è conchiudere riguardo al pero che questo va innestato sul *perastro*, o pero *selvatico* nel mese di febbraio e di marzo, secondo quel che ne dice Palladio (1). Taluni han provato d'innestare il pero sul melo, ma la sua vegetazione è stata lenta e cattiva, ed è finito col seccarsi ben presto. Nel Milanese han tentato d'innestarlo sullo spino bianco, e con vantaggio vi son riusciti: lo stesso è stato ed è praticato in qualche paese del nostro regno; infatti è a mia notizia (come me ne attesta il signor Achille Bruni) che con successo si usa nelle campagne presso il Vesuvio e'l monte di Somma. Altri han fatto altri tentativi, cui non conviene tener dietro, a meno che non si volessero praticare delle pruove od esperienze per proprio ammaestramento (2). Parrocchiani! in talune cose, come in questa, non bisogna uscire della pratica ordinaria, del sistema generalmente adottato, e di quelle regole natu-

(1) Mense februario et martio pyrus inseritur, more quo dictum est, cum de insitione loqueremur sub cortice et in trunco. *Pall. feb. 25. 6.*

(2) Inseritur (pyrus) pyro agresti, malo ut nonnulli amygdalo, et spino, ut Virgilius, orno et fraxino, et cydonio. *Pall. feb. 25. 7.*

rali, che poggiano sull'analogia o omogeneità de'succhi nutricatori delle piante, poichè la natura non si violenta impunemente.

Il *melo* credevasi oriundo dalla Media, da cui dicevasi portare il nome; ma perchè esso si affà benissimo ad ogni clima non può affatto affatto ammettersi questa bizzarra opinione. Taluni al contrario sostengono che Bacco sia stato il ritrovatore delle mele, e che sieno state in preferenza, anzi le prime ad essere coltivate, come pur Tibullo ci assicura (1). Le mele, uditori, si distinguono come le pere pei caratteri o qualità loro proprie. Esse sono per lo più di figura globosa con piccol gambo, ed incavato alle due estremità, e, per così dire, ombelicate sopra e sotto. Come le pere, esse sono di svariatissime specie, e non la finirei se tutte qui le volessi enunciare. Esse pure si ebbero presso gli antichi, come presso i moderni i nomi delle persone, che l' introdussero. Così, per esempio, le Appie, che un tempo dicevansi *appiane*, erano così nomate da Appio che le portò in Roma (2). Il melo non nasce mai gentile o domestico; tale diviene dopo l' innesto, e questo va fatto a febbraio ed a marzo (3) sul melo selvatico, di che taluni credon meglio farsi il semenzaio, anzichè andarlo a chiedere fra le boscaglie, e ciò perchè nato con maggior precisione e meglio sviluppato più convenevolmente si presta all' innesto, e nutrisce meglio la marza.

Tanto le pere che le mele vennero presso gli antichi Romani stimate moltissimo, sicchè elevavano a cielo le pere Picentine, come abbiamo da Giovenale (4); ed i calabresi,

(1) Tunc victus abiere feri tunc consita pomus
Tunc bibit irriguas fertilis hortus aquas. *Tib. Eleg.*

(2) Mala apiola, et apiola majora. *C. B. pin. 433. Mich. Rur. n.1. 2.*

(3) Malus omnigeneris inseri potest, quo pyrus mense februario martio ec. *Pall. feb. 25 17.*

(4) Sigrinum, Syriumque pyrum de corbibus iisdem
Aemula Picaenis.
Giov. Sat. II.

tenendole egualmente in gran pregio, secondo Plinio (1), ne presentavano gli ospiti, cose che nelle sue odi ricorda felicemente il Venosino Poeta (2). Ma, e come non estimarsi le pere, non men che le mele, se desse dolcemente ne ristorano e ricreano negli ardori dell'estate coi soavi e refrigeranti loro succhi, di che sono fornite; e prestano nell' inverno una lodevole ricercata imbandigione, dopo di essersi gustati cibi sostanziosi e delle volte imbarazzanti? Come non estimarsi, se desse sono anche commendevoli per gli usi medici, cui possono essere addette, essendo espettoranti per contenere molta parte zuccherosa; specialmente quando vengono cotte al fuoco, o al forno, e date poi in cibo ai pazienti di asma, o presi da catarro pettorale? Or se son desse sotto tanti aspetti stimabili, non v' indurrete voi, o parrocchiani, a procurarne a tutt' uomo la propagazione? Ma non solo son desse da diffondersi e moltiplicarsi pei frutti, ma ancor pel legname. Infatti il legno di pero è suscettivo d' intaglio per la sua compattezza, come è atto a prender la tinta nera da somigliare all' ebano. L' è vero però che andando esso soggetto alla carie, non possono i suoi lavori esser molto duraturi, ma che per questo? Esso è buono a molte cose, e perciò non bisogna trascurarne la coltura e la propagazione.

Simili alle pere ed alle mele sono le *mele* e le *pere cotogne*, dette dai latini *Pyrus-cydonia* (3) da un castello di Candia da cui credesi fosser venute. Queste cotogne, sieno rotonde come le mele, o tuberose come le pere, hanno un gambo corto e sono ricoperte da una lanugine, che a poco a poco sparisce, ed acquistano un color giallogno-

(1) Nat. Hist. lib. 12. Cap. 32.

(2) Non quo more pyris vesci Calaber iubet hospes
Tu me fecisti locupletem vescere sodes.

(3) Cydonia fructu rotundo maximo. *Mich. Rar. n. 1.*
Cydonia fructu oblongo laeviori. *Tourn. Inst. R.H.Mich.Rar. n.2.*

lo che ne annunziano quasi la maturazione. Benchè l'odore ne sia grato, il sapore n'è aspro e contrattivo, talchè nessuno le mangia crude. Che che ne sia però, assai monta averle nei proprî fondi, se non per mangiarsi crude, almeno per cuocersi e farsene conserva conosciuta sotto il nome di *cotognata* o pasta di Genova (1) che si adopera lodevolmente nelle mense. Giova avvertirvi però che sul cotogno, come albero *soggetto*, può innestarsi ogni sorta di peri e meli, e particolarmente il nespolo del Giappone; e viceversa i cotogni si possono bene sperimentare sopra i peri tanto selvaggi che gentili nel mese di marzo. Amano poi i cotogni terreno piuttosto freddo ed umido (2), e'l miglior modo di propagarsi è per barbatelle, che vanno ben trapiantate al venire di primavera.

Nella classe de' pomiferi van pure annoverati il sorbo, *Sorbus domestica*; il nespolo, *Mespilus germanica*, ed il lazzeruolo, *Crataegus azarolus*. Queste specie di pomiferi amano terreno profondo, sostanzioso e fresco (3); benchè pur si adattino alquanto nei terreni calcarei, dando però poco prodotto e di mediocre qualità. La lazzeruola matura in autunno; la sorba e la nespola assai più tardi: è mestieri coglierle in novembre, e sospenderle ai muri, e riporle in ceste o sulla paglia, perchè maturassero gradatamente. Il nespolo ed il sorbo vanno innestati su di sè stessi o sopra altro pomifero (4): il lazzeruolo va bene innestato sul bianco spino, e tutti in marzo. Il legno del sorbo è compatto e duro, per cui va ben adoperato per le viti da strettoio o per altre macchine.

(1) V. Ricettario fiorentino.

(2) Amant cydonii locum frigidum humectum. Si in tepido statuuntur opus est illis rigatione succurri. *Pall. feb. 25. 20.*

(3) Amat (sorbus) loca umida montana et frigidis proxima. *Pall. Jan. 5. 1.*

(4) Hoc mense (aprili) sorbum poterimus serere in se, in cydonio ec. *Pal. apr. 5. 2.*

Parrocchiani! L'ora è avanzata, ed io dovrei pure tenervi stasera ragionamento degli alberi bacciferi, drupiferi, ed anche nociferi, come da principio vi annunziava, ma come la prima classe, cioè i pomiferi, ha portata non breve dicitura; così nel venturo discorso ci sbrigheremo delle due altre parti che restano a trattarsi. Siete quindi pregati a non mancare nell'altro sermone, altrimenti la cognizione degli alberi fruttiferi sarebbe in voi per metà; cosa che non vorrei, stante che la medesima importa assai ad ogni classe di persone.

DISCORSO XXXI.

DOMENICA QUARTA DI LUGLIO

CONTINUAZIONE DELL' ANTECEDENTE MATERIA.

Il credereste, o parrocchiani? Nella passata Domenica, dopo di avervi tenuto discorso della divisione degli alberi fruttiferi in pomiferi, bacciferi, e drupiferi: dopo d'avervi mostrata la natura e la partizione de' primi, non avendo potuto per la brevità del tempo fare lo stesso pei due ultimi: dopo di avervi animati a farne la piantagione, ed a propagarla in tutt' i conti nei vostri terreni, non mancarono delle persone, che indi a poco mi dissero: « Sì; tutto va bene! lodiamo la vostra filantropìa, lodiamo il vostro amor patrio, lodiamo la vostra bontà e pazienza in dirci tante belle cose per animarci a piantare e propagare gli alberi fruttiferi; ma sappiate che spingendoci a ciò ci spingete ai delitti? Possibile! io fuor di me esclamai, come può mai ciò avvenire? Eccolo, ed in breve mi esposero essere stati i padroni de' diversi fondi fruttiferi non poche fiate costretti ad attaccar brighe, ed a venire fino alle mani con taluni birbi, che facendosi leciti di manomettere le altrui proprietà, di rubare e distruggere il frutto, e le speranze di un anno, li avevan messi nella dura alternativa o di farsi assassinare e rubare impunemente, o di perdere la libertà per un delitto...» Eh! signor parroco, conchiudevano, il tenere alberi fruttiferi è lo stesso che tenere il

cimento in casa ». In dir ciò partiron tosto, senza che io avessi potuto dar loro una risposta, e confutare i loro erronei principi... Ma viva Dio! Eccomi a voi, e dando oggi a coloro, che mi parlarono, la debita risposta, varrà di preoccupazione anche per tutti coloro che avessero gli stessi sentimenti ed i medesimi principi.

Parrocchiani! Vi sono, è vero, dei malvagi e non pochi (chè di tristi ha sempre abbondata ed abbonda la terra) i quali, conculcando le leggi della natura, della morale, e del Re, abusano della libertà loro concessa dal cielo, e la volgono a danno delle altrui proprietà. Ma che per questo? Se vi ha de' cattivi, vi ha pure de' buoni nel mondo. Or bene, perchè questi pei primi debbon privarsi di talune comodità, che Dio non vieta, che anzi vuole e prescrive? No, periscano i maligni, e trionfino i buoni!... Tutti voi dunque, che io credo buoni probi e morali, piantate, piantate nei vostri fondi degli alberi fruttiferi, chè, quando saranno generalmente diffusi e moltiplicati, o non saranno rubati, o almeno il furto non sarà a spese di un solo. Ditemi: se io solo avessi nel mio fondo delle mele e delle pere belle alla vista e più soavi al gusto, voi, quanti siete qui riuniti, volgendo e oggi e domani ad esse lo sguardo, finireste, scommetto, col rubarle, poichè guai quando è entrato in mente un perverso desiderio!... Ma se voi tutti le aveste del pari nei vostri fondi, ambireste le mie? vi salterebbe il grillo in testa di venirmele a rubare? Certamente che no, ed eccoci al caso. Tutti, tutti, niuno eccettuato, dovete promuovere propagare diffondere la piantagione degli alberi fruttiferi. Fratelli! se il commerciante temendo dei ladri non si mettesse in cammino pei suoi negozi: se il navigante, temendo il mare ed i pirati, non si affidasse all' infido elemento, al mare, il commercio non sarebbe distrutto? Non mancherebbero forse alla vita le cose non solo utili, ma necessarie?.. Vincete dunque, uditori, i

vostri folli pregiudizi, e date alacremente mano non solo a provvedere i vostri fondi di alberi pomiferi, quelli che nell' antecedente discorso io vi additava; ma anche di bacciferi, drupiferi, e nociferi, che andrò mettendovi questa sera brevemente in veduta, pregandovi a non porre in non cale le mie parole, se volete da esse trar profitto e vantaggio — Incomincio.

Degli alberi pomiferi facemmo già menzione nella scorsa Domenica. Ora ci verseremo a trattare dei bacciferi, e drupiferi; e brevemente, essendo a questi affini, parleremo dei nociferi. Cominciamo dai primi.

Tra i principali bacciferi vengono notati il *gelso*, ed il *fico*, ma, siccome del primo ci troviamo già di aver trattato, non terremo parola che del secondo. Il fico, e con tal nome indichiamo l' albero, ed il frutto, riconosce la sua origine, come credesi, da Cartagine, o dai luoghi più meridionali di Europa. Si distingue in fico *maschio-femmineo*, in *femmineo*, ed in fico soltanto *maschile;* il primo è; e può esser fecondo, riunendo sulla pianta stessa i fiori femminei e maschili: non così il secondo, che, avendo soltanto fiori femminei, non dà alcun frutto, poichè per la fecondazione vi ha bisogno del polline maschile; i soltanto maschili poi producono fichi che non maturano mai, e diconsi perciò selvatici, o caprifichi. Questi però sono utili a qualche cosa. Essendovi, come diceva, dei fichi puramente femminei, questi non ritengono il frutto se non sono *caprificati*, cioè, se sopra questi non si sospendano infilzati in parecchi fili i ficulnei selvaggi, o i caprifichi; e ciò non senza sano principio, poichè quei fichi selvaggi contengono il polline, o polvere fecondante (senza di che non può esservi negli alberi perfetta fruttificazione, come altra fiata dicemmo), ed essendo questi per lo più abitati da una infinità di moscherini, detti dagli antichi *Icneumones*, e *Cynipes-ficus*

da Linneo, i quali penetrano in essi per l'orificio sottoposto, e poi svolazzando dai caprifichi nei fichi veri, o femminei, vi trasportano la detta polvere fecondante, e così questi si fermano, e si maturano. Siffatta operazione detta *caprificazione*, nota anche presso gli antichi, poichè Teofrasto, Plinio, Suida, e Plutarco ne fan menzione (1), è praticata da molti secoli in Egitto, in Sicilia, in Grecia, e qui nel nostro regno continentale. Io sono stato testimone oculare di questa operazione in Terra di Lavoro non senza sorpresa, poichè qui tra noi non è affatto adoperata. Questa caprificazione presso gli antichi facevasi avanti la stagione caniculare in un giorno sacro a Vulcano (2): tra noi vien per lo più fatta ai principî di giugno (3).

I fichi sono di varie sorte, essendovene di quelli che distinguonsi pel colore esterno ed interno, per la figura e pel sapore, e quelli che variano pel tempo della maturazione, poichè abbiamo i tardivi o settembrini, ed i primaticci, o fichi-fiori. Enunciarne tutte le varietà è difficil cosa, o parrocchiani, contandosene sol qui nel nostro regno al di là di trenta. I migliori però sono i così detti *dottati* (4), i *brogiotti*, o *ambrosiotti*, i quali sono di ottimo gusto, e come se sapessero dell'ambrosia degli Dei, al dir di Aldrovando, (5) ed i *verdini* (6).

(1) V. Lin. Amoen. Acad. T. 1. pag. 38.

(2) V. Athaen. et Lin. in Amoen. Acad. 1. pag. 40.

(3) Mense Iunio circa solstitium caprificandae sunt arbores fici, id est, suspendendi grossi ex caprifico, lino, velut serta pertusi. *Pall. Mar. 10. 28.*

Tra i moderni agronomi vi sono taluni i quali negano in tutto e per tutto l'efficacia della caprificazione, e ciò con possenti ragioni. Leggasi la dottissima Memoria del chiaro Professore Guglielmo Gasparrini, pubblicata in Napoli nel 1845 con varie figure.

(4) Ficus sativa fructu globosa nonnihil turbinato flavo virente, lacero cortice, intus spadiceo. *Mich. rar. n. 34.*

(5) Ficus sativa fructu majori, turbinato sessili (plano potius) purpureo-rubente cute lacera intus rubente. *Idem. rar. n. 22.*

Bruschiotti nigro. Aldrov. Dendr. 431.

(6) Ficus sativa fructu globoso, sessili (inferius plano) turbinato viride, polline argento asperso, intus saturate rubente. *Idem. rar. n. 50.*

Non vi ha dubbio, uditori, i fichi sono un gustoso ed utile nutrimento, ed in Grecia secchi formavano il prediletto cibo degli atleti. Non conviene dunque che voi manchiate del fico, il quale è albero dei luoghi caldi, ma noi, grazie alla Provvidenza, non siam posti alle parti settentrionali d'Italia. Qui dunque si affà benissimo. Ama terreni asciutti e pastosi; in una parola, ad eccezione del soverchiamente argilloso, o sabbioso, sta bene da per tutto, e particolarmente nei terreni vulcanici e calcarei. La sua propagazione può venir fatta per rami, che si affidano al terreno in marzo, per polloni radicali, che escono dal ceppo e si trapiantano in febbraio; e per margotti, che si eseguono in aprile sulla pianta madre, ed in dicembre si tagliano, e si pongono a dimora. In tutt' i casi conviene avvertire di ammucchiar del terreno presso il pedale nel corso d'inverno, onde non sia preso dai geli; e di tener mossa la terra come un bacino a sè d'intorno in està. Le ceneri liscivate son pei fichi un eccellente ingrasso, poichè quello tolto dalle stalle riesce per essi un pò troppo attivo e caloroso (1). Ciò basta pel fico.

Dicesi albero drupifero quello, che ha il frutto carnoso o polposo esternamente con dei nocciuoli ossei o legnosi nel mezzo, come le *ciliege*, le *pesche*, le *mandòrle*, le *albicocche*, le *susine*, e simili; La voce *drupa* significa un frutto con *pericarpio*, la cui parte esterna è polposa e molle, e la parte interna dura ed ossea. Ai drupiferi si potrebbero pure associare i nociferi, i quali producono il frutto sotto di un integumento legnoso, ove trovasi la parte polposa o mangiabile, come si vede nelle *noci* nelle *avellane* e simili. Di tutti questi darem poche, ma precise nozioni.

I primi a darci il frutto sono i ciliegi, così detti dal latino *cerasus*, originari di Cerasunta città del Ponto, donde fu-

(1) In locis humectis ficus saporis obtusi est cui circumcisis contra hoc radicibus aliquantus cinis debet effundi. *Pall. Mar. 10. 28.*

rono trasportati a Roma da Lucullo (1) avanti la disfatta di Mitridate, come dice Plinio (2). Le ciliege sono di molte sorte, e'l Micheli ne numera fino a 42. Le più conosciute e gradite sono le *duracine* o *visciole*, e le *amaresche*, o *amarene*, che presso gli antichi avevano vario nome. La pianta del ciliegio ama terreno alquanto sostanzioso e non molto umido; ed ingrassandolo si nuocerebbe non poco alla qualità e bontà del frutto: vuole poi un clima piuttosto fresco, non prosperando affatto in Egitto, mentre in Italia, in Francia, in Inghilterra mirabilmente germoglia (3). Può propagarsi con piante nate delle radici dei grossi ciliegi, ma è meglio far di essi il semenzaio in gennaio, come dice Palladio (4), chè così si possono aver virgulti sani, vegeti, e belli, i quali possono poi essere innestati a spacco, o ad occhio da ottobre a tutto marzo. Del ciliegio è buono anche il legno, il quale per esser rossastro va bene impiegato per mobili.

L'*albicocco* o *crisomolo*, detto da Linneo *Prunus Armeniaca*, perchè portato dall'Armenia in Roma cento anni prima della venuta di Gesù Cristo (5), ha frutto pari al susino o pruno, di colore più o meno giallo-ranciato, e tinto di color rossastro dal lato che guarda il sole. Vi ha le albicocche comuni o piccole con semi dolci, ed amari (6), e le grandi, o di Germania, con seme sempre amaro e rare volte dolce (7). Ama questa pianta suolo poroso sciolto

(1) Settanta anni avanti Gesù Cristo. Soc. Econ. Bern. 1762 pag. 37.

(2) Nat. Hist. lib. 15. C. 25.

(3) Cerasus coeli statum frigidum, solum vero positionis humectae. In tepidis regionibus parva provenit. Calidum non potest sustinere. *Pall. Oct. 12. 4.*

(4) Et Januario mense seri potest. *Pall. idem 5.*

(5) V. Soc. Econ. Ber. 1762. Tom. 3. pag. 37.

(6) Armeniaca fructu majori nucleo dulci. *Tour. Inst. r. h. Mich. rar. 7.* Armeniaca fructu majori nucleo amaro. *Idem n. 8.*

(7) Armeniaca fructu magno aureo oblongo parum compresso nucleo

e fresco e volto piuttosto a settentrione; e ciò perchè fiorisca più tardi, e non perda il frutto per le sopravvegnenti gelate che teme moltissimo. Può innestarsi egualmente bene sopra sè stesso, sul pruno, e sul pesco, al dir di Columella (1), e benissimo sul mandorlo, siccome si pratica comunemente con felice successo nelle Puglie. Il suo propagamento però per seme a dimora è più comunemente praticato, stante che questa pianta soffre moltissimo col trapiantamento.

Il *pesco* ci dà un frutto quasi pari a quello dell'albicocco, e si distingue in frutto, il cui nocciolo o osso si separa facilmente dalla parte polposa, ed allora dicesi *persica*, o *pesca*, detta così dalla Persia, donde fu portata in Grecia dopo Alessandro Magno; e di Grecia in Italia (2); ed in frutto cui è aderente il nocciolo, e va comunemente sotto il nome di *percoca*, e per lo più è giallognolo e duretto. Oltre a ciò vi sono delle pesche che somigliano alla noce in colore e grandezza, e diconsi noci-persiche (3). Questa pianta vuol terreno fresco asciutto leggiero ed alquanto pingue; e clima piuttosto caldo, poichè non vegeta affatto nei climi freddi. Il pesco va propagato meglio per seme come l'albicocco; ma seminato così a dimora vuol essere innestato ad occhio.

Il *pruno* oriundo forse dalla Siria è un albero di mezzana grandezza e da tutti conosciuto. Il sapore, il colore, il tempo della maturazione, e la figura del frutto gli danno un'immensa varietà di nomi, e lo fanno di razze diverse fino a contarsene circa quaranta, per cui riescirebbe diffi-

dulci. *Mich. rar. n. 4. 5.* Con buona pace del Micheli il seme delle albicocche di Germania è amaro, come il fatto e la giornaliera esperienza dimostra.

(1) Colum. lib. II. 2. 96.

(2) . . . . . Et pomis quae barbara Persis
Miserat (ut fama est) patriis armata venenis. *Col. lib. 10. 45.*

(3) Persica fructu orbiculato parvo atro sanguine cortice laevi tecto. *Mich. rar. n. 9.*

cile enunciarle tutte partitamente. Le migliori, al dir di Duhamel, sono le Claudie, o della Regina Claudia (1) le quali sono globose e giallognole: forse sono le *ceree* lodate da Virgilio, e dette da Ovidio *generose* (2), e le *damascene*. Ama quest'albero clima temperato e terreno umido anzichè no e leggiero (3). Esso si moltiplica bene per polloni e per barbatelle, che sortono in abbondanza delle radici del pruno maestro, e vanno superficialmente spandendosi nel terreno. Va innestato piuttosto ad occhio che in qualsisia altro modo, e sopra sè stesso, o sul mandorlo (4). Giova avvertire che questo più che ogni altro albero drupifero teme moltissimo il ferro; poichè presso le ferite si riunisce molto umore, donde sortono dei piccoli rametti a danno generale della pianta. In caso di potagione fa mestieri togliere il solo seccume il fradicio e i rami succhioni o inutili. Ed è così, poichè in generale tutti gli alberi gommosi sono gelosi del ferro che loro è micidiale. Lo stesso dicasi del mandorlo, dell'albicocco, e simili.

Agli alberi drupiferi appartiene pure l'olivo, e di questo ci troviamo di aver già diffusamente parlato; come vi appartiene il *corniolo* o *crognale*, secondo voi lo dite, il quale dà frutti rossi oblunghi, poco polposi, ed aventi un nocciolo presso a poco pari a quello delle ulive, differendo nella maggiore morbidezza della polpa e nel sapore acidolo che contengono (5). Esso a buon dritto è detto da Virgilio infelice (6). Il legno però in durezza sorpassa quello di ogni

(1) Duhamel arbr. fruit. Tom. 2. pag. 89.

(2) Prunaque non solum nigrò liventia succo
Verum etiam generosa, novasque imitantia ceres. *Metham.*

(3) Pall. Nov. 7. 13.

(4) Inseritur (prunus) in se et persicum recipit vel amygdalum, vel malum. Sed eam degerem reddit, et parvam. *Pall. Nov. 7. 15.*

(5) Cornus hortensis mas fructu saturatius rubente cum ossiculo crassiore, et breviore. *Jour. Inst. R. Fl. 641.*

(6) Victum infelicem, baccas lapidosaque corna
Dant rami. *Aeneid. Lib. 3.*

altro albero; quasi è pari al corno, e tale qualità hà fatto dare a quest'albero il nome di *corniolo*, come il P. Agostino del Riccio ne assicura (1).

Oltre a questo vi ha il *Giuggiuolo* detto in Terra di Lavoro *Joiema*, pianta che qui è rara, ma che non manca mai presso le campestri abitazioni dei contadini di detta contrada. Il suo frutto matura ad ottobre, e cogliesi quando ha preso un color rosso-scuro. È di due specie, uno *globoso* ed un pò piano in cima (2); l'altro *ovato* o *bislungo* (3), ch'è il più comune. Nasce il *giuggiolo* di seme, e non ha bisogno di alcuna coltura, talchè serbando la sua natia ruvidezza vedesi nelle ascelle delle foglie armato di fortissimi pungiglioni: il suo incremento è assai tardo, ma questo è compensato dalla compattezza e durezza del legno, di che non vi ha l'eguale, ed è buono a moltissimi usi.

Tra i drupiferi van pure annoverati altri alberi, ma è inutile il tenervene parola, non essendo coltivati, anzi neppur noti fra noi, tranne il mandorlo, ch'è assai stimato, e che Plinio dubita se fosse conosciuto in Italia prima di Catone (4); poichè credevasi che tal pianta fosse venuta dalla Persia o dalle isole dell'Arcipelago (5). Che che ne sia, il certo è che vegeta e produce assai lodevolmente nei luoghi caldi, e giunge, avendo buon terreno, all'altezza di trenta a quaranta piedi. Vi ha dei mandorli a frutto dolce ed amaro, a frutto piccolo e grande, a guscio duro e tenero: tutti però amano di essere piuttosto propagati per semi in novembre, mettendosi a permanenza o facendone semenzai; e vogliono terreno calcareo e sassoso, o leggiero asciutto e soleggiato. La raccolta di tal frutto fassi ad autunno

(1) Agric. sperim. mss. pag. 357.

(2) Zizyphus fructae rotundo. *Mich. rar. n. 4.*

(3) Zizyphus fructae oblongo majore, turbinato et nonnihil tortile colore saturatiore. *Idem rar. 5.*

(4) Plin. Nat. hist. lib. 1. c. 627.

(5) Beaub. hist. Ionston. de arbr. 121.

o alla fine della state, ed è più d'ogni altro gradito, sia fresco, sia secco, facendosi con esso dei molti lavori di zucchero e di credenza. Quest'albero pari agli altri drupiferi non vuol essere potato, o almeno lo debbe essere colla massima sobrietà, altrimenti produrrebbe della gomma dalle ferite, ch'è per quest'albero una notabile e nocevole malattia.

Mi resta ora, o parrocchiani, a parlarvi, come dal principio vi prometteva, de' nociferi, ed eccomi a sdebitarmi anche di quest'altro dovere, e con ciò metterem fine alla enumerazione degli alberi fruttiferi da voi più conosciuti e coltivati.

Fra gli alberi nociferi, più comuni sono i noci, i quali sono alberi che si affanno in ogni clima, e stanno bene nei terreni freschi e profondi, nei pietrosi ed arenosi (1). Il noce non s'innesta, ma si semina a dimora, e delle volte se ne fanno dei vivai; cosa da preferirsi, perchè si traggono da essi piante migliori e più ben conformate. Presso gli antichi il noce era una pianta, donde si traeva augurio di buona, o di cattiva stagione, al dir del Mantovano (2). Infatti se vedevano il noce carico di frutti, si attendevano ubertosa raccolta; se il vedevano lussureggiare in foglie soltanto, presagivano molta paglia e pochissimo grano. Anche le noci, come frutto, avevano per gli antichi il loro significato buono, tanto che le adoperavano nelle nozze in segno di felice presagio, come ne attesta Plinio (3), e lo stesso

(1) Amat (Nux) loca montana humida et frigida plerumque lapidosa; potest tamen et locis temperatis juvante humore nutriri. *Pall. Jan. 14.*

(2) Si superant fetus pariter frumenta sequentur,
Magnaque cum magno veniet tritura calore:
At, si luxuria foliorum exuberat umbra
Nequidquam pingues palea teret area culmos.
Virg. Georg. lib. 1. v. 189.

(3) Plin. nat. hist. lib. 15. c. 22.

Virgilio ci assicura (1). Comunque sia, il frutto del noce e 'l noce stesso sono da stimarsi moltissimo, poichè le noci sono un buon pasto, sia che si apprestino fresche, sia che si porgano secche, e dai Romani venivano molto usate nelle mense (2). Di esse vi ha le così dette *strette* pel seme o parte carnosa molto aderente al guscio, percui altrove sennatamente vengon distinte col nome di *noci malese*, quasi volesse dirsi del seme, che mal esce o mal si estrae dal guscio, e le così dette *reali*, perchè grandi due o tre volte più delle ordinarie. In quanto poi al noce albero, benchè l'ombra sua, come dicesi, nuoccia alle sottoposte piante, esso è pregevole per le foglie per le scorze per le radici e per la corteccia stessa del frutto detto *mallo* o *marlo*, donde si estrae ottimo colore oscuro, e voi o contadini, ne fate grande uso nelle tinte dei vostri *panni-lana*; è pregevole altresì pel legname, che produce, legname usato moltissimo pei lavori di-tornio, e di mobili, stante la bella e lucida politura, che può ricevere. Quindi io vi consiglio a piantare da per tutto l'albero noce, o parrocchiani, ed affinchè non nuoccia con la sua ombra alle sottoposte piantoline, mettetelo alle estremità de' vostri fondi; perchè fatte grandi le piante di essi, voi vi avrete un introito straordinario pel legname, che ora va tutto giorno a mancare in questo e nei paesi circonvicini.

Dovrei da ultimo tenervi discorso delle noci dette avellane, o *nocciole* dai latini (3) e dai Botanici conosciute col nome di *corylus avellana;* ma son desse conosciutissime; quindi di esse sol dico che possonsi propagare bellamente per semi, ma più comunemente sono usati i polloni

(1) Mopse, novas incide faces; tibi ducitur uxor:
Sparge, marite, nuces; tibi deserit Hesperus oetam. *Virg Egl.8*

(2) . . . . Tum pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas cum duplice ficu. *Or. Ser. lib. 2. Sat. 2*

(3) Hic inter densas corylos. *Virg. Egl. 1.*

o i margotti; e che amano luoghi freschi e terreni profondi, nei quali fanno ombra assai gradita e piacevole.

Ed eccomi, grazie alla divina Provvidenza, sdebitato dell'obbligo, che mi assisteva, di parlarvi degli alberi pomiferi, bacciferi, e drupiferi da voi più conosciuti. Deh! per quanto amate la vostra demestica agiatezza, per quanto amate questa cara patria nostra, che pur manca di molte cose, o parrocchiani, alla vita necessarie, non fate che vi abbia io parlato indarno stasera, e nella scorsa Domenica... Ma vi ha chi mi domanda: quale, di grazia, quale esser debbe il governo e la coltura di tutti questi alberi, che ci avete tanto giustamente raccomandati?.. Attendetelo con pazienza nella vegnente Domenica.

DISCORSO XXXII.

DOMENICA PRIMA DI AGOSTO

DEL GOVERNO DEGLI ALBERI POMIFERI, BACCIFERI, E DRUPIFERI.

Rammento di avervi detto altra fiata che l'arte aiutata dalla natura, e la natura secondata dall'arte fan cose meravigliose. Infatti l'immensa varietà di frutti che noi osserviamo non si deve che all' arte coadiuvata dalla natura. Non basta, ciò posto, seminare piantar dei frutti e propagarli, sia per semi, sia per margotti, sia per barbatelle o per talee; fa pur mestieri usar l' arte di saperli coltivare. La moltiplicità e varietà degli alberi domestici educati coll' arte è straordinaria ed immensa, e tutta questa varietà non deriva, al dir dei naturalisti, che da piante selvagge o spontanee, che naturalmente nascono crescono e vegetano in terreni non coltivati. Lasciatele crescere a loro bell' agio, non tocche dal ferro dell' agricoltore, non educate a voglia ed a capriccio di un avido colono, e cresceranno a seconda della natura; ma che ne avrete? molti frutti, è vero, ma piccoli aspri selvatici duri e disgustosi, atti più a nutrire rozzi animali che uomini. Ma se cattivi e disgustosi ne sono i frutti, il legno di dette piante è forte e compatto, tal che disse Virgilio che inutili sono pel frutto, ma forti e vigorose in loro stesse (1).

(1) Sponte sua quae se tollunt in luminis auras,
Infecunda quidem, sed laeta et fortia surgunt:
Quippe solo natura subest. *Virg. Georg. lib. 2.*

Fate però che queste piante selvagge sieno trasportate da incolti in terreni ben preparati concimati e coltivati, fate che la mano dell' uomo le migliori, e le vedrete prosperar bellamente dar frutti più grandi più soavi più vistosi. Avviene alle piante quel che nell' ordine morale dell' uomo succede.

Nato quel fanciullo in un campestre abituro, e nato a maneggiar la vanga, l' aratro o la zappa, è rozzo nelle sue operazioni, povero nelle sue idee, inceppato nel suo stesso natio linguaggio. Fate che questi dalla propria capanna sia menato in un collegio, educato da solerti maestri, ed illuminato dai vaghi chiarori delle scienze, egli non sarà più tapino rozzo ed inceppato. Parlerà con grazia, opererà con sennatezza, penserà da saggio; sarà insomma tutt' altro da quel che era. Eh! miei cari uditori, tanto nel fisico che nel morale presiede la medesima legge, legge di progresso e d' incivilimento. E noi, noi stessi, lasciati senza educazione saremmo quel che siamo? Vi parlerei io forse stasera, e voi mi ascoltereste, se l'educazione cristiana la civiltà dei tempi la conoscenza della propria dignità non ci avesse menato a quello stato in che, grazie alla divina Provvidenza, ci troviamo?.. Tutto, dunque fa una vera educazione, o miei cari uditori. E bene; se la va così, come la va senz' altro, possiamo noi starcene colle mani alla cintola, quando trattasi di regolare lo sviluppo, e l' immegliamento degli alberi? No. L' uomo nato a comandare a tutto ciò che lo circonda, può ben dare la legge alle piante, che gli stanno dappresso, e far che esse in un modo, anzichè in un altro prosperino vegetino e si sviluppino. Oh mirabile potenza dell'educazione!.. In certe ville della Capitale e de' suoi dintorni ho viste cose eseguite sulle piante da far trasecolare! È colpa dunque del colono, se talune piante si veggono malsane bistorte avvizzite cresciu-

te così alla ventura senz' ordine e senza bellezza con danno sensibile delle piante stesse e del loro prodotto.

Parrocchiani ! se io negli scorsi sermoni vi tenni parola degli alberi pomiferi, bacciferi e drupiferi, e se vi animai a farne la piantagione ed a propagarli da per tutto, era ben ragionevole dovervi parlar questa sera del modo di loro educazione e coltura. Se interessanti furono i subbietti degli scorsi sermoni, non l'è meno quello che vado or ora a trattare. Prestatemi quindi la medesima vostra attenzione — Incomincio.

Non intendo qui tenervi ragionamento de' *semenzai o vivai*, donde si traggono per lo più le piccole piantoline per fissarsi poi a permanenza nei fondi; ma sibbene della educazione, e della coltivazione che dobbiam dare alle piante poste a dimora.

Sia che le piantoline degli alberi derivino dai semenzai, sia che fossero figlie di polloni o di semplici branche di alberi, tosto che han preso radici nel terreno e ne ricevono la debita nutrizione, non debbono esser lasciate così alla discrezione dei venti, degli animali, e di tutte quelle accidentalità, che sogliono ruinare e distruggere o almen viziare le tenere piantoline, che nei primordî di lor vita, in ragione della loro picciolezza, han bisogno di maggior cura ed assistenza. Pari le piantoline a quelle tenere giovinette, che strappate all' affetto dei genitori, tolte alle carezze delle compagne, e portate lungi dalla patria in un luogo di ritiro ad un nuovo inusitato genere di vita, nei primi giorni vivono giorni di amarezze di duolo e d' indicibile affanno, finchè assuefatte al nuovo metodo di vita, dimenticano il passato e vivono i dì lieti e tranquilli. Sì : calza bene, o parrocchiani, il confronto. Tolte le piante da quel suolo, che era destinato a dover formare la loro permanente dimora, risentono, e per siffatto strappamento e per

le ferite riportate nelle tenere loro radicette, di tale tramutamento; ed a guarirle di ciò fa d' uopo trattarle con prudenza, e con dilicate maniere. In sulle prime bisogna dar loro un sostegno per garantirle contro l' urto de' venti, e per tenerle fisse al terreno cui debbono maritarsi ricevendone l'analogo nutritizio alimento. Converrà secondariamente difenderle dai cocenti raggi del sole, e dalla siccità, almeno fino a che non siasi il colono persuaso del loro rigermogliamento. A far ciò, sarei di parere di fasciarle con delle frasche verdi, ed adacquarle spesso spesso, specialmente nella stagione più calda. I piantoni stando per lo più senza foglie non possono attrarre per esse il consueto alimento; quindi è necessario che venga loro abbondevolmente somministrato dalle radici, unico veicolo di loro vegetazione, se pure non voglia ammettersi che abbiano essi qualche cosa dai tronchi.

Assicurata la loro ripresa nel novello terreno, e dato principio al germoglio, badate non vengano contaminate dal nocivo dente dell' animale. Per difendere le piante arboree da esso, uno dei migliori mezzi si è quello usato in Terra di Lavoro, di bagnare, cioè, con acqua di calce la metà dell' altezza del tronco dal terreno in sopra; cosa che potreste pur voi bellamente praticare. Ma per togliere ogni pericolo, e per essere voi padroni esclusivi del proprio fondo dovete chiuderlo, come dicemmo altra fiata, tanto più che noi sappiamo per esperienza che nel nostro comune la proprietà altrui è poco rispettata; quindi mal sicuri gli agrari prodotti. Molto più però debb' esser chiuso quel terreno che contiene delle piante le quali trovansi nel loro giovanile sviluppo.

Non vi ha cosa che tanto nuoccia alla vegetazione, quanto il morso dell' animale. Ma come facciamo che sì gli animali di corpo o grandi, e sì i piccioli insetti sogliono non poche fiate riuscire infesti e nocivi alle tenere

piante? Le formiche, per esempio, son piccoli animalucci; ciò non ostante giungono a fare in faccia ad esse delle lesioni pregiudizievoli e dannose. A garantirle e ripararle da questo malanno, il Crescenzo consiglia di cingersi il tronco di canape da filare, o di un fascetto di fieno, badando a lasciarne i fili penzoloni; poichè si è visto che la formica abborre di salir per gli stessi. Miglior partito però sarebbe l' usare una fascia di visco, o di altra pania a qualche altezza intorno al tronco, chè così ne verrebbe la parte superiore libera e sicura (1). Nè questi insetti sono i soli, nè i più perniciosi. Ve ne ha degli altri che addentano le foglie, le mangiano, o le aggrinzano. Badate loro, o parrocchiani, e pensate a purgarne le piantoline. Voi stessi siete stati tante volte testimoni del danno da questi arrecato, e ne avete lamentate le conseguenze. Che volete? Un fondo, se lice paragonare le grandi alle piccole cose, deb-b'essere come una città destinata all'assalto. Il suo comandante o Capo Supremo pone occhio a tutto: osserva le mura, e vede se sieno atte a far fronte al nemico: osserva le acque, e si assicura se possano venir intercette: mira gli attrezzi da guerra, gli ordegni di difesa, e di riparo, e vede se sieno atti al bisogno: finalmente osserva se nell'interno della città vi sieno degli occulti nemici, degli esseri perniciosi o traditori, e vi provvede prevenendo ogni sinistra loro operazione ed ogni malevolo loro divisamento. E non dovrà fare altrettanto il colono nel suo campicello? L'uomo è in continua lotta, trovasi in azione ed in reazione contro tutto ciò che lo circonda; quindi fa mestieri operare, mettendo in moto tutte le sue forze il suo intelletto la sua valentia.

(1) Lodevoli sono tutt'i rimedî proposti dai tempi antichi fin oggi contro le formiche ed altri insetti simili. Ma dobbiamo ritenere che sono applicabili nei soli giardini, e non mai nei vasti campi. *A. Bruni.*

Quando la pianta avrà ben ferme e fortemente stabilite le sue radici, quando non vi sarà più nulla a temere per essa, si lasci vegetare e prosperare a piacere. La natura progredisce sempre nei vegetali, e non è prudenza sturbarla nel suo lavorìo. Oh mirabile prodigio!... Tutto è ordine equilibrio esattezza nello sviluppamento della pianta, e nel suo progressivo andamento. I rami le foglie le radici sono in continua non interrotta corrispondenza, e già io altra fiata vel dissi. Quindi nell' infantile età della pianta sarebbe stoltezza, sia per imprudenza, sia per volontà propria, il far su di essa delle incisioni o delle potature. Che sia così, riflettete. Ov'è stimolo, vi ha afflusso, dicono tutto dì i professori medici parlando del corpo umano; or la medesima cosa pare che possa dirsi delle piante, poichè ove succedono delle ferite, o delle lesioni, là affluiscono gli umori; e la forza vegetativa, che risiede nel così detto *liber* degli alberi, concorrendovi anch'essa, vi produce dei novelli germogli, e per questa abnorme produzione resta turbata l'ordinaria circolazione dei succhi. Ma mi direte: la potagione è dunque un male ed un male positivo? Adagio, per carità, adagio. Io poc'anzi vi parlava di alberi nella loro verde età, non già di alberi adulti ed annosi; per questi anzi la potatura va bene indicata, e prescritta, e su ciò vado esponendo le mie idee.

Quando voi piantate e moltiplicate degli alberi, bisogna por mente allo scopo che vi proponete. Le piante possono esser poste nel fondo per essere alberi *isolati*, o, come dicesi, alberi *ad ària aperta*, e questi non richiedono molta cura ed assistenza: sono per lo più quelli che ordinariamente scorgonsi nei pometi. Non così quelli posti per essere di mezzana grandezza, o, come dicesi, *a mezzo tronco*; poichè a mantenerli in questa mediocre grandezza debbono essere spesso spuntati purgati dei superflui rami e portati i superstiti a secondare le voglie dell' agricoltore.

Si : la industre mano del proprietario è capace di forzar la natura, di renderla ubbidiente, di costringerla a spingere il succo nutritivo dove si vuole, obbligandolo a circolare per minore, o maggior numero di rami. Insomma l' uomo può rendere un albero colla sua coltura più fruttifero e più piacevole e bello alla vista. Se non l' andasse così, non si vedrebbero, o parrocchiani miei dilettissimi, tanti alberi nani crescere in piccoli vasi, e tanti e tanti altri fatti e manodotti a spalliere e controspalliere. Ogni albero, sia fruttifero, o no, può ricevere quella forma che si desidera, ed io nelle ville, come diceva, presso la Capitale, ho visto degli alberi secondare perfettamente l' idea del villaiuolo. Ed è giunta tant'oltre la educazione delle piante arboree, mediante il taglio, che fra le tante cose mirabili si osservano nei giardini anche *i teatri di alberi* fatti colla massima simmetria. La natura è ubbidiente. Basta saperla guidare, per veder cose da restarne sorpresi... Ma torniamo al nostro proposito.

Cresciuto l' albero e sviluppato a seconda del naturale suo andamento, non deve esser lasciato in abbandono. Bisogna che intorno ad esso annualmente si zappi, onde la terra smossa presso le radici s' imbeva dei gas aerei, e li comunichi alla pianta; oltracciò deve essere assistito colle annuali potature. La potagione, o miei uditori, non è sì facile quanto voi la credete. Per essa vi vuole genio abilità e pratica (1).

Infatti fa d' uopo distinguere nell' albero ramo da ramo. E chi non sa che vi ha il ramo da legno, che formando l' ossatura quasi della pianta, è più forte più lungo più grande, e che presenta gemme aguzze piccole e rare? Chi non sa che vi ha quello da frutto piccolo corto nutrito e che offre gemme rotonde e gonfie? Che vi ha di quelli

(1) Daburon. Traité de la taille des arbres fruitiers. pag. 1.

che diconsi *succhioni*, o *poppaioni*, e che crescono vegeti dritti lunghi con corteccia liscia con gemme piccole e assai distanti tra loro? Che ve ne ha di quelli, che nascono nel bel mezzo di due rami biforcuti, e che diconsi *fucanei*, rami inutili e sottili? Che vi ha da ultimo degli storti degli storpiati dei guasti, che oltre al rendere la pianta brutta e deforme alla vista, la fan perire e la depauperano? Or tra tanta varietà di rami quali dovrà il potatore lasciare e quali recidere? come trattare i rimanenti? A prima vista sembra facile il decidere, e pure oh il difficile mestiere!! La maggior parte degli agronomi convengono che quando gli alberi sono in pingue e fertile terreno, e presentano forza e vigorìa, bisogna potarli a lungo, e ciò affinchè gli umori abbiano dove spaziarsi: ristretti questi in piccola periferia affluiscono agli estremi, escono in abbondanti foglie, e lasciano senza alcun nutrimento le gemme da frutto. Quando poi vegetano in terreni sterili, e sono debili e vecchi, fa d' uopo che si pratichi l' opposto. I succhi alimentizi, non andando distratti, possono non solo nutrire i frutti, ma mantener fresca e bella la vegetazione nei rami. Oltre a ciò convien torre alle piante non solo i rami anzi descritti, i *succhioni*, cioè, e i *fucanei*, ma benanche gli storti gli storpiati e i guasti: i primi, perchè, tendendo il succo nutricatore sempre a salire in alto, lo rubano essi al nutrimento dei rami da frutto: i secondi, non solo per veder bella e graziosa la pianta, ma affinchè i guasti rami non nuocciano agli altri, stantechè la carie e 'l seccume da un ramo all' altro si comunicano. Debbesi insomma tener libera la pianta da quanto possa impacciarla ed allontanarla dallo scopo di aver da essa dei frutti, non che mantenerla in perfetto equilibrio, onde la nutrizione sia egualmente ripartita e diffusa in tutta la totalità della pianta. La qual cosa, uditori, è tanto difficile, che, a prescindere da una pratica continuata e dalle conoscenze fisiologi-

che che vi bisognano, vi fa d'uopo di un genio *sui generis* ! Il potatore quindi debb'essere avveduto, e prima di metter mano al ferro, studiar l'albero minutamente da sotto in sopra.

Ecco tutto quello che far conviensi da un buono ed esperto agricoltore, se ama veder belli prosperosi e produttivi gli alberi fruttiferi di che ha curato far ricco e dovizioso il suo fondo. Egli però non debbe soltanto por mente a saper ben regolare ed educare la pianta, ma debbe anche badare al sito ove questa è posta. Infatti è commendato il tener aperta la pianta, cioè scarica di rami ne' luoghi umidi e bassi, e 'l cercare il più che sia possibile d' innalzarla, onde sia vie meglio esposta ai raggi solari, vi giuochi l'aria, e sia libera e scevra dall' umidità. Nei siti elevati convien praticare il contrario, tenere, cioè, bassa la pianta e non troppo rada di rami, anzi conviene allontanare in essa, per quanto è possibile, i soverchi vuoti.

Parrocchiani! lo scopo che ci proponiamo nella piantagione degli alberi fruttiferi è certamente quello di averne dei frutti, ed i migliori possibili. Ciò posto, dobbiam praticare quel che ho cennato finora, e quanto dissi circa gl' innesti. Se si vedesse che ad onta di ciò l'albero non ce ne porge, o ce ne dà dei cattivi, bisognerebbe ripetere gli innesti medesimi; e se si scorgesse un soverchio lussureggiar di foglie, bisognerebbe si curvassero, o si ritorcessero i rami ed anche si mortificasse l'albero stesso con un regolato taglio e frequente. Esempio ne sieno gli agrumi, i peschi e simili, che dopo i tagli si veggono vieppiù prosperare e fruttificare. Non senza ragione; il succo, non potendo rapidamente salir agli estremi, è costretto a soffermarsi alcun poco nei rami, ed eccoli fruttificati; poichè gli umori soffermandosi in varî punti, massime nelle gemme ascellari, si elaborano vieppiù, e gradatamente danno luogo ai bottoni fruttiferi. Persuadiamoci: la frut-

tificazione è in ragione inversa dell' accrescimento dei rami, e quanto questi più crescono tanto meno fecondità ci abbiam nella pianta. Negli olivi se ne ha un esempio specchiatissimo. Allorchè le tenere cime sono state rosicchiate dai vermini nella primavera, quasi sempre nell' anno appresso han portato copioso ricolto. Leggasi all' uopo l'articolo del signor Vitantonio Cappelli pubblicato sul Giornale *l' Omnibus* nel 22 febbraio 1854. La potatura adunque concorre lodevolmente a questo scopo, quando l' è praticata con prudenza e saggezza, poichè dessa rianima gli alberi, li libera dal soverchio peso, e loro assicura una migliore e più lunga vita. È buono però avvertirvi che, quando per la potagione si è costretti a far larghe ferite alle piante, non conviene che queste sieno lasciate così allo scoperto, al contatto dell' aria, e soggette alle atmosferiche vicende. Applicatevi tosto un impiastro che le garantisca da ciò, e questo può andar formato di sterco fresco di vaccina, di creta, e di argilla detto unguento S. Fiacre da noi altra fiata enunciato! Ungete e covrite di questo unguento le ferite fatte alle piante, e lasciate fare alla natura il resto.

È questo, o parrocchiani, quel tanto che mi era proposto di dirvi circa la coltivazione degli alberi pomiferi, bacciferi, e drupiferi. Se amate veder fruttificare i vostri alberi, se amate vederli belli e rigogliosi, sappiateli trapiantare, guidare, e manodurre nell' infanzia della lor vita; ben potare nella loro adulta età, e nella loro vecchiezza usando ferri ben affilati ed atti al bisogno; nonchè purgarli di ogni seccume, e di ogni vermena inutile, chè così vedrete dalla natura secondate le vostre brame, e premiate, come spero, dal cielo le vostre agrarie fatiche.

DISCORSO XXXIII.

DOMENICA SECONDA DI AGOSTO

DELLA CONSERVAZIONE DE' FRUTTI POMACEI.

La terra ogni cosa produce, ed ogni cosa produce pel bene e pel vantaggio degli uomini; ma non ogni cosa in tutt'i tempi produce. L'uomo quindi debbe saper mettere in serbo tutto quello, di che, pel mantenimento della vita, o pel migliore suo agio, ha bisogno pel tempo in che la terra inerte e silenziosa niun prodotto gli offre. La terra infatti dà del grano, ma che pro da questo, se non si sapesse, o non si potesse per qualche tempo conservare? L'uomo non è fatto come il ghiro, che sveglio per pochi mesi si nudrisce di ghiande e di altro, e dopo di essersi bastevolmente ingrassato passa il resto dell'anno a placidamente dormire nel cavo di un'alta annosa quercia, o di un diruto fabbricato. Egli in tutt'i tempi è in veglia, in tutt'i tempi travaglia, ed in tutt'i tempi ha bisogno di vestito, e di vitto. Quando ei dunque si trova fra l'abbondanza di està, e di autunno; deve por mente a serbare il necessario pel verno, e guai a colui che neghittoso e pigro trascura di fare le sue provviste a tempo proprio ed opportuno!

Vero è però, come altra fiata vi diceva, che non tutto quello che produce la terra può conservarsi pel verno. Vi ha dei prodotti, come i farinacei, che possono andar ben conservati per le specifiche qualità che hanno. Ma difficile

riesce conservare intatta, e per lungo tempo la parte polposa, o, come dicemmo, pericarpio de' frutti pomacei, una con quella freschezza, con quel sapore, con quella naturale bellezza che loro è propria; e perchè? per quella umidità, per quella mucilaggine, per quella parte zuccherosa, che contengono, e che, senza quasi volerlo, irreparabilmente promuovono e fomentano quella lenta fermentazione, che guasta scompone e distrugge ciò che faceva tutto il bello e il buono di una mela o di una pera, frutta che più son use a serbarsi (a). Questa fermentazione è inevitabile, sopra tutto se tenute le frutta ammucchiate una di esse incomincia a corrompersi. Il contagio allora si generalizza e si accelera fino alla viscosa ed acida fermentazione, che dà il sidro e l'aceto. E più questo principio acqueo abbonda, più difficoltosa ne riesce la conservazione. Ora, se esso è quello che costituisce la natura della parte polposa del frutto, come renderlo inattivo, come far sì di non promuovere la fermentazione, di che è parola? Ecco l' oggetto della nostra disamina questa sera.

Parrocchiani! ognun di voi ha dei possedimenti: ognun di voi tiene in essi dei frutti: ognun di voi deve quindi avere una norma facile e costante per la conservazione dei loro prodotti. Io non intendo qui parlarvi, uditori, dei frutti detti estivi, perchè nella estiva stagione, o autunnale vanno alla loro maturità, ed in brevissimo tempo, percui furon anche detti dagli antichi *horacei*, poichè non possono affatto esser per lunga pezza serbati, sia per naturale loro costituzione, sia per la caloria della stagione; ma intendo

(a) L' umidità, ossia l' acqua che i frutti molli e carnosi contengono, come principio costituente della loro natura, è anche l' agente della loro distruzione; e questo principio più è abbondante in proporzione degli altri, più pronta è la putrescenza de' frutti.

Targ. Toz. Tom. V. Lez. 32. p. 76.

io tenervi ragionamento delle frutta vernali, che sogliońsi da tutti serbare costantemente. Se dunque, come io vi diceva, l'umidità è quella che mentre mantiene in essere il frutto, può anche distruggerlo, a questa umidità dobbiamo noi por mente, e cercare il mezzo, se non di eliminarla, (chè con ciò annienteremmo il frutto medesimo) mantenerla almeno nel suo stato normale e diminuirla il più che fia possibile, onde non metta in azione quegli agenti, che ad essa congiunti menano alla fermentazione ed alla putrefazione dei frutti. Ecco le basi su che intendo stasera di far camminare questo mio comunque siasi discorso — Incomincio.

In due modi si possono conservare le frutta degli alberi, o secche o verdi. Le prime sono quelle che, non potendosi per naturale loro costituzione serbar verdi, come i fichi, le uve, le susine e simili, si fan disseccare al sole, o al forno, e quando han perduta ogni umidità, facilmente per lunga stagione conservansi: le seconde (che son le vernali) son quelle che, essendo dure aspre ed acerbe, han bisogno di molto tempo per perdere i lor succhi disgustosi, e rendersi atte a mangiare. Queste per tale loro fisica costituzione son ben atte a lunga conservazione, e di queste ultime io intendo particolarmente di tenervi stasera discorso, chè delle prime, secche come diceva, non è posta in dubbio la tenuta.

Lasciamo da banda le frutta estive, momentanee od oracee, come dicevano gli antichi, che debbono cogliersi mature dalla pianta e poco prima di esser servite a mensa, se vogliońsi trovare in esse quei grati sapori di che natura le ha fornite. Colte molto tempo prima o marciscono, o perdono man mano i loro dilicati e gustosi succhi. Trattiamo dunque delle frutta soltanto che diconsi vernali.

Tutte le frutta nel principio di loro naturale esistenza

sono compatte dure acerbe e pressocchè lignee. A misura che il succo nutritivo elaborato nella pianta va in esse a depositarsi colla parte mucosa che contengono; ed a misura che per l'azione della luce, e del sole vengono a disossigenarsi diventano più molli più succose più mangiabili. Ad onta però di tutto questo, le frutta vernine durano fatica a toccare la meta di loro perfetta maturazione, e potrebbero stare per assai lungo tempo sulla madre pianta. Ma perchè al sopraggiungere dell'inverno, per le atmosferiche vicende, si correrebbe rischio di perderle, è mestieri coglierle dalla pianta, metterle in serbo, ed attendere pazientemente la loro maturazione. Ed in che tempo, sento chi mi dimanda, in che tempo debbono venir colte dalla pianta?

Se avete piacere di conservare, e lunga pezza conservare le vostre frutta, dovete primieramente badare a coglierle in epoca propria ed opportuna. La madre pianta, poichè nulla la natura lascia imperfetto, menerebbe forse il suo prodotto alla perfetta maturazione, ma dopo molto tempo, ed a questa non dovete far arrivare le vostre frutta vernali; altrimenti non potrebbero affatto affatto lungamente serbarsi, ma neppure dovete coglierle troppo precocemente, poichè conservando, anche dopo colte, quella naturale durezza ed acrità, di che sono fornite, difficilmente le smetterebbero anche dopo lungo tempo. La stagione più propria ed opportuna, per coglier le frutta, è fissata dalla maggior parte degli agronomi ad ottobre e propriamente alla minorazione della sua luna; poichè in quell'epoca il frutto ha già acquistato tutto quello sviluppamento, di che era capace, ed ha omessa la sovrabbondante agrezza. Il Padre Magazzini ci consiglia di coglierle dopo la vendemmia: « ove è finita la vendemmia, ci dice, si colgano le frutta da verno, come pere cotogne, e mele, melagrane, pere, e mele di tutte sorte alla prima brinata, pesche vernine, sorbe

» e nespole (1). E il celebre Rozier: « Vi è un segno si-
» curo, ne dice, nelle foglie stesse dell'albero dell' epoca
» alla quale si deve cogliere (il frutto). Finchè esse resta-
» no verdi, che non divengono 'gialle, nè rosse, è segno
» evidente che il sugo monta ancora nei rami, e che il
» frutto profitta sull'albero » (2).

La raccolta poi deve esser fatta in tempo asciutto e se-
reno, e verso il meriggio, e ciò per dar campo che la
brina o rugiada del mattino sia perfettamente scompar-
sa. Oltre a ciò, le frutta debbono esser colte col gam-
betto, ed a mano, poste pian piano nei cesti, e menate
senza scuotimento nel luogo di loro dimora. Questa precau-
zione è indispensabile, poichè non di rado si son viste an-
dar perdute quelle pere e quelle mele, che urtate fra esse
contuse e peste son subito andate alla fermentazione ed allo
sfacelo: debbesi dippiù badare a non far succedere alcuna
lacerazione o guasto nella polpa o pericarpio di esse frutta,
perchè, squilibrata la nutrizione, intercettata ed interrotta
la circolazione dei succhi, avviene uno stravaso ed una rot-
tura di contiguità, che produce lo sfacelo. Vedeste mai, o
parrocchiani, un uomo ferito? Alterata la massa generale,
concentrato l'afflusso, e fattosi uno stravaso al luogo della
ferita, tutto l'uomo si trova in pericolo, e se i medici non
accorrono prontamente al bisogno, l'è spacciata per lui.
Questo stesso avviene nelle frutta. Fatta una ferita, o con-
tusione nella parte polposa di esse, non può non risentirne
tutta la mela, o pera fino ad andar del tutto perduta.

Colte le frutta, non conviene tenerle ammucchiate, chè,
così tenendole, van soggette a riscaldarsi, e riscaldate van-
no subito alla fermentazione, senza potersi affatto affatto

(1) Colt. Toscan. Cap. II. pag. 64.
(2) Dict. d'Agr. T. 3. pag. 554. Au. mot. *Cueillette*.

arrestare. Questo per la raccolta; per la tenuta poi vi ha altro ad osservare.

Se è necessario, per conservare i prodotti farinacei, evitare l'umidità, e le avanzate atmosferiche vicende, ciò deve andare molto più praticato per le frutta; poichè non conviene all'umidità propria aggiunger quella provvenïente dall'esterno. E se, come diceva, la luce ed il calorico sono gli agenti più attivi della maturazione, fa d'uopo scegliere luoghi asciutti non solo, ma oscuri e freschi, affinchè dessa gradatamente arrivi. Avvertite che io dico freschi e non freddi, perchè, soverchiamente freddi, potrebbero venir dai geli dilatate le parti porose del pericarpio e venir gelato; il che successo una volta, il frutto non vale a nulla più. Se fossero d'altronde soverchiamente caldi, la maturazione affretterebbe, cosa che forse non si desidera. Anche la luce a ciò influisce; quindi è che vi diceva di sceglier luoghi oscuri, anzichè no, e perciò il Rozier si faceva a proporre per l'oggetto dei sotterranei asciutti e freschi, la cui temperatura fosse tra i gradi dieci ed undici del termometro di Reamur; poichè, non verificandosi in essi le diverse atmosferiche vicissitudini, vi sarebbero minori agenti di maturazione, e di fermentazione (1), e quindi potrebbero per più lungo tempo serbarsi inalterate le frutta; oltre a ciò loda i fruttai, o luoghi da contener frutta, che abbiano l'esposizione di occidente, e d'oriente, anzichè quella di settentrione, e ciò per tenerle al coperto del soverchio freddo.

Badate però che questi serbatoi o fruttai non fossero vicini a stalle o letamai, poichè i gas, che si elevano da questi luoghi uniti a quelli che senza dubbio si trovano nei fruttai medesimi, possono portare una sensibile e nocevole alterazione alle frutta, e menarle alla perdizione.

In questi fruttai stanno poi, o parrocchiani, ben prati-

(1) Rozier, Dict. d'Agric. T. 5. pag. 190.

cati dei letti fatti di paglia, di muschio, e di felci asciutti e secchi; e su di essi poste le mele, e le pere, in modo però che non si tocchino scambievolmente, e così si attenda la loro maturazione. É giusto che all'uopo sappiate che le frutta, benchè colte dalla madre pianta, non cessano di vegetare. L'è vero che lentamente circolano in esse e si rettificano i succhi, ma è indubitato che circolano e si rettificano gradatamente fino a portarle alla perfetta maturazione. Se ciò non fosse, esse dovrebbero andare incontro senz'altro alla corruzione, ed allo sfacelo.

Da quanto abbiamo cennato rilevasi che conviene allontanare le frutta dal contatto della luce e del calorico per quanto è possibile. Quindi mal fanno coloro che, prima di riporle nei luoghi a dimora, le lasciano stare per due o tre giorni al sole. Errore, e gravissimo errore! Il sole di ottobre nei nostri climi è bastantemente caldo. Riscaldando quindi soverchiamente le frutta, queste si alterano e vanno presto alla maturazione, e perciò si va contro allo scopo. Per ovviare a tale inconveniente, lo stesso Rozier proponeva ai ricchi proprietari di circondare il loro fruttaio di cassette, o di tiratoi, ed in essi, prive di aria e di luce, serbare le mele e le pere (1): per questo stesso motivo trovasi pur consigliato di seppellirle nelle ceneri di sermenti, o di felci bene stacciate ed asciutte: per questo pur si consiglia di metterle nell'arena, nella crusca, o nei ritagli di carta. Apuleio insegnava a metterle nell'orzo (2): Columella proponeva di riporle nella segatura di pioppo o di abete, e di conservarle in casse di faggio, o di tiglio (3): ed altri nel miglio, o nel grano. Il miglior partito, a creder mio, si è di metterle nei cassoni con paglia o fieno ben tritato

(1) Rozier. ivi. pag. 195.

(2) Mala non putrescunt si in hordeum immittuntur. *Apul. Geop. p. 257.*

(3) Quales sunt in quibus vestimenta forentia conduntur. *Colum. de R. Rust. Lib. 12. C. 54.*

ed asciutto, ed a strati a strati, talchè l'una pera o mela l'altra non tocchi. È tanto essenziale quest'ultima circostanza, che gli antichi, affinchè non si fossero toccate, le avvolgevano in foglie di noci, di fichi, e simili (1). Alle foglie i moderni han sostituita la carta, e sta assai bene. Costumavano altresì gli antichi di chiuderle in vasi di argilla o di vetro; e Bacone voleva che, chiuse in tal modo, si fossero calate nei pozzi, o nelle cisterne, per mantenersi in una permanente ed eguale freschezza (2).

Se tanto praticavano gli antichi, se tanto studio questi mettevano in conservare le loro frutta per usarle poi a tempo opportuno nelle mense, noi ce ne staremo così, quasi colle mani alla cintola, poco curando o mirando con indifferenza perdersi quei prodotti, che ne offre la nostra comune madre, la terra? Cristiani miei dilettissimi, se molta cura mettiam noi in piantare moltiplicare e promuovere ad ogni costo la piantagione degli alberi pomiferi, pari cura ed industria dobbiam poi praticare in saperne conservare e mantenere le frutta. Oh quante e quante volte ho visto fare inutile sciupo delle stesse in abbondanza raccolte dagli alberi pomiferi, e poi sul letto della infermità desiderarle ed anelarle, come si desidera e si anela una cosa che guarisca, e non poter soddisfare questo lieve desiderio! Fratelli, anche sotto questo aspetto conviene saper conservare le frutta raccolte. Una matura pera per l'infermo è una medicina salutifera e grata.

Non sono le mele e le pere soltanto quelle che sogliono

(1) Melius autem feceris si singula mala foliis involuta reposueris, *ed altrove*

Singula mala ficulneis foliis siccis involve, deinde luto argillae albae intege, et a sole siccata repone, et permanebunt qualia sunt injecta. *Ap. lib. 10. Cap. 21.*

(2) Hist. Vitae et mortis in operibus. pag. 495 et in sylva sylvarum. pag. 835 et 889.

serbar per l' inverno. Le pesche vernine, le lazzaruole, le sorbe, le nespole, le arance, le melagrane, e simili, possono benissimo esser conservate e mantenute nei precitati fruttai. Solo badar conviene a saperle serbare, ed a portarle a mensa cacciate appena dei medesimi, poichè talune delle designate frutta, poste immediatamente al contatto dell' aria, e ad una temperatura più calda e dolce, son prese all' istante dalla fermentazione.

Giova da ultimo pur dire che non solo le nominate arboree frutta son atte ad esser mantenute durante l' inverno, ma anche l'erbacee e le più grosse di esse. A Terra di Lavoro, per esempio, voi vedete un' immensa quantità di *poponi*, o *melloni* detti *a pane* stàr sospesi al fresco, o posti sulla paglia, o nella loppa, o avvolti in muschio ed in carta per l' inverno vegnente; molte *zucche*, e specialmente le nomate *invernali*, che si serbano con pari gelosia e cura per farne nel verno delle fritture; come pure le uve, che taluni conservano a meraviglia fino a tutto maggio, usando l' accorgimento di tenerle all' oscuro ed in luoghi asciutti e ben chiusi; e vi hà anche di quelli che le serbano sino a Natale sulla stessa vite, usando però la precauzione che i grappoli non sieno minimamente malmenati nè dagli uccelli, nè dalla pioggia. Ma poichè quasi voi tutti v'industriate a mettere in serbo specialmente le uve, finisco col porvi sott'occhio quel che a proposito della loro conservazione il dotto Soderini ci dice: « ma a volere ben » conservare le uve colte, bisogna con grande avvertenza, » dai 20 agosto ai 10 settembre nei luoghi temperati e » caldi, nei freddi un pò più tardi, a luna scema spiccarle » dalle viti, corle asciutte, e di mezzo dì, e lasciate stare » al sole per tre dì, difendendole dal sereno della notte, » riporle sulla paglia a giacere, sicchè l' un grappolo non » tocchi l'altro, in una stanza, in palco secco ed asciutto,

» chiusa sì, che non vi entri punto d'aria e coperte be-
» ne di pampini, che si secchino loro addosso » (1).

Ecco quanto dice questo dotto agronomo sul modo di conservare le uve. Ditemi: lo praticherete? e praticherete quanto vi ho cennato circa la conservazione delle frutta arboree? Spero che sì: altrimenti faremo meglio a torre dalla terra l'ingombro di alberi e piante, i cui frutti non vorrete saper conservare.

(1) Soder. coltiv. della vite pag. 125.

DISCORSO XXXIV.

DOMENICA TERZA DI AGOSTO

DELLA VENDEMMIA.

Se vi ricorda, io vi tenni parola in apposito sermone della vite, la quale ne offre il più grato e piacevole liquore, che sia sulla terra, il vino. In parlarvi di essa però io non mi tenni che sui generali in quanto al vino medesimo, e cercai solo di ragionarvi della potagione della pianta di che traggesi, poichè allora il tempo correva di tal campestre lavoro. Ora è mio divisamento in questo e nei *seguenti* sermoni di farvi parola esclusivamente del vino; del modo, cioè, di farlo e di conservarlo, tanto più che l'epoca si approssima di tal ricolto.

Parrocchiani! io vi diceva altra fiata che il vino si è reso oggi quasi un prodotto di prima necessità; quindi dobbiamo ad esso tutta la nostra cura, tutta la nostra assistenza e sollecitudine. Il vino non è che il prodotto dell' industria umana, chè l'uva per sè stessa, maturata sulla pianta, o marcisce, o vien divorata dagli uccelli, e dalle vespe; e già Virgilio cel diceva nella sua Georgica (1). L'uso però di trarre dall'uva il vino è di ben antica data, o miei cari uditori, e già la S. Scrittura risale quasi ai primordi del mondo, parlando dell' invenzione del vino. Abbiamo

(1) Virg. Georg. Lib. 2.

infatti da essa che Noè fu il primo suo scovritore ed inventore. Un guardo per ciò a quel tempo. . .

Distrutto il genere umano col diluvio, non restò superstite che il solo Noè co' suoi figli e con le sue nuore. L'Arca, dissipate man mano le acque, e soddisfatta con la totale perdizione del genere umano la divina giustizia, poggiò sul monte Ararat nell' Armenia. Quivi era pianta indigena la vite. Noè, allettato dal grato sapor dell' uva, cercò premerla e farne una potabile bevanda. Dovette certamente premerne al di là del bisogno, e, non potendo bere tutto in una volta l'estrattone liquido, dovè serbarlo, e serbato dovè questo subire la solita vinosa fermentazione, e divenir vino. Noè, che grata trovava quella bibita, ne tracannò un giorno più del dovere, sicchè sorpreso dalla sua forza, sia perchè il vino che fassi in Erivan è dei migliori della Persia, ed offende specialmente la testa, al dir dei Missionarî viaggiatori, sia perchè la prima volta ei ne provava i terribili effetti, ubbriacossi; e non reggendosi in piedi, dice la S. Scrittura che fosse caduto prosteso al suolo in una poco onesta positura. (1). Trista condizione di coloro che abusando del vino divengono la favola del pubblico lo scandalo della società e finiscono col distruggere ed annientare la propria sanità corporale !!

Iddio, miei cari parrocchiani, ha creato per l' uso e non per l' abuso i prodotti tutti della terra, e specialmente questo di che parliamo. . . . Vi ho raccontato ciò che avvenne a Noè, per farvi ravvisare che ad epoca rimotissima risale la formazione del vino, ed anche per dirvi che non conviene di esso abusare. Noè, quando men sel credeva, ed ignorandone la forza, trovossi sorpreso dalla gagliardìa del vino; ma molti e molti la conoscono per esperienza, sono andati le mille volte soggetti a strani ma-

(1) Bibensque vinum inebriatus est, et nudatus in tabernaculo suo. *Gen. Cap. 9. 21.*

lanni per l' uso immoderato dal vino, ed intanto non vedesi tutto giorno che lo scandaloso procedere dell' ebrietà e della crapola!.... Io già non venni stasera a farvi un discorso morale, ma dovete permettermi che faccia quando che sia delle morali riflessioni, che possono giovare al vostro spirituale e temporale vantaggio. Non è questa forse la nostra missione?.... Ritornando ora al proposito, io vi parlerò del vino e del come debba andar fatto, non perchè ne abusiate, ma perchè parcamente l' usiate e ne facciate un capo d' industria per immegliare le vostre finanze. Per procedere però con regolarità e chiarezza, fa mestieri parlarvi prima della vendemmia, indi del come debba trattarsi il mosto nei tini, del come svinarsi, del come serbarsi nelle botti, e da ultimo a quali malattie possa il vino andar soggetto, e con quali rimedi curarsi. Trattiamo stasera della vendemmia, che forma la base della bontà del vino, chè nei susseguenti discorsi parleremo degli altri proposti argomenti, tutti di eguale interesse, e che mirano allo scopo medesimo — Incomincio.

Per camminare nello sviluppo delle cose, che concernono la manifattura del vino, con quell' ordine che fin dal principio mi son fatto una legge di seguire, fa d' uopo che vi parli innanzi tutto dei principî componenti il mosto, o sugo estratto dall' uva; e ciò per comprendere esattamente i fenomeni, che menano alla conversione del mosto in vino. Senza questa preliminare conoscenza non puossi assegnare ad ogni elemento costitutivo di esso quella parte che rappresenta nel vinificio. Non è mio intendimento però di mettervi sotto gli occhi le accurate analisi fatte all' uopo dal signor Sebille-Augèr di Saumur, chè sarei troppo lungo. Mi fermerò a dettagliare i principali elementi che costituiscono il mosto, cosa per voi sufficiente e bastevole.

Spremuta l' uva, ne viene fuora un sugo scolorato dol-

cigno viscoso e torbido. « In esso, al dir del celebre eno-
» logo Francese Chaptal, si trova dell' acido, dell' alcool,
» del tartaro, della parte estrattiva, una sostanza odoro-
» sa, un principio colorante, il tutto stemperato e disciol-
» to in una maggiore o minore quantità di acqua » (1). Bre-
vemente spieghiamo questi principî costitutivi del mosto.
In esso, e sia anche il più dolce, esiste un principio aci-
dulo detto dagli enologi *acido-malico*, che risiede nell'uva
in minore o maggiore quantità secondo la sua maturazio-
ne. Questo acido malico è quello che dà al vino un sapore
acidulo particolare tutto suo proprio (2). Scomparisce que-
st'acido allora soltanto quando si volesse con una protrat-
ta fermentazione andare alla fermentazione acetica, suben-
trando allora l'acido acetico differente dal malico.

L'Alcool, o spirito vinoso, forma la parte essenziale del
vino, come la sostanza zuccherosa la forma dell'uva, la quale
posta in fermentazione dà vita all'alcool (3). Sì; la sostan-
za zuccherosa, uditori, è quella che decomponendosi produ-
ce l' alcool, che esiste nel vino in ragion diretta della mag-
giore o minore quantità della prima, talchè la generosità
e vigorìa del vino dipende dalla maggiore, o minore quan-
tità di alcool, come questo dalla maggiore o minore quantità
di parte zuccherosa, che trovasi nel mosto, e che aumenta in
ragion diretta dell' indole del vitigno, della qualità del ter-
reno vulcanico o calcareo, del clima più o meno caldo, e
del modo in fine di coltivar la vite (4). Quindi la tenuta e
la durata dei vini è a proporzione dell'alcool che contengono.

Il tartaro è quello che voi siete soliti a raccogliere dalle pa-
reti delle botti alle quali si appiglia. Questo tartaro costituisce

(1) Chaptal. del vino pag. 143.
(2) Idem pag. 149.
(3) Idem pag. 152.
(4) Chaptal. pag. 153.

uno strato di sostanza dolce-acidetta posta sotto la materia colorante, e che nel formarsi del vino fa deposito nella feccia, mentre parte ne rimane nel vino stesso.

Il principio estrattivo, che ammette Chaptal, è pressocchè inintelligibile, poichè vien detto mescolanza sconosciuta da taluni enologi, stantè che, a vedere dello stesso Chaptal, sembra che sia disciolto per mezzo dello zucchero stesso, o unito ad altri componenti il mosto medesimo (1).

La sostanza odorosa è quella che concilia al vino quella fragranza tutta sua propria, e che nei vini soverchiamente spiritosi è sopraffatta dall'alcool. Questa fragranza si attutisce; anzi si perde quasi interamente, nel momento della violenta fermentazione del mosto, ma ritorna quando questo diviene vino.

La sostanza colorante è attaccata ed aderente alla parte interiore del guscio dell' uva; quindi, volendosi il vino più colorito, fa mestieri che venga l' uva ben pesta e messa alla fermentazione; altrimenti anche dalle uve nere non si otterrà che vino puramente bianco, come l' esperienza, madre di tutte le arti, vi avrà potuto certamente insegnare (2).

Ecco, o parrocchiani, i principali elementi che costituiscono il mosto in generale. E poichè la bontà di questo mosto deriva, come per ogni altro prodotto, dalla bontà del clima e del terreno, e dalla diversa posizione di esso, uopo è che vi metta sott' occhio varie cose sul proposito. Vi sia di norma che la vite abborre il soverchio nutrimento (3), i luoghi umidi e bassi, i luoghi settentrionali e freddi. Ad onta di ciò, molti tra voi hanno piantata la vite, quasi sarei per dire, alle falde del Matese. Errore!

(1) Chaptal. pag. 172.
(2) Idem pag. 173.
(3) Pingui et uberi dabit agro gracilem vitem, nec natura nimis foecundam. *Colum. lib. 3. Cap. 1.*

E come può l' uva venire a quella maturità che si richiede per la bontà de' vini ? Molti altri usano versare ed accumular negli arbusti abbondante letame e letame delle volte non ben digerito o macerato : altri costumano irrigare ed abbondevolmente irrigare gli arbusteti, e tenervi quasi giornalmente dell' acqua. Stoltezza, uditori, stoltezza ! L' abbondanza del letame fa produrre gran quantità di foglie alle viti, e fa soverchiamente sviluppare i tralci, ma fa produrre vino debole fiacco e facile ad alterarsi ; come pure le acque intempestivamente o malamente date alla vite (la quale, giusta gl' insegnamenti degli antichi e l'esperienze de' moderni, ama i colli ed i luoghi aprici aperti ed asciutti (1).) rendono i vini acquei slavati e privi d'ogni vigore. Dimandate a costoro perchè praticano ciò, e vi diranno che lo è per ottenere doppio ricolto, quello del vino, cioè, e l'altro che può dare la terra sottoposta agli arbusti, o lasciata libera tra i filari delle viti. Ah non v' illudete, o parrocchiani ! Voler che un terreno addetto alla coltura delle viti vi dia altro prodotto oltre quello del vino è un pretender troppo. Taluni per aver selo hanno ingrassato oltre misura il terreno, ed ingrassato ha dato poi vino debile e pressocchè totalmente aquaeco (2).

(1) *Baccus amat colles.* *Virg. Georg. lib. 2.*

Fere autem omni statu locorum campestria largius vinum sed jucundius offerunt collina. *Col. Lib. 3. 2. 6.*

Calido tamen potius quam frigido laetatur (vitis); imbribus magis quam serenitatibus offenditur, et solo sicco quam nimis pluvio est amicior perflatu modico lenique gaudet. *Col. 3. C. 1. 10.*

(2) Quando si tratta di poggiare una parte della propria economia sulla sola qualità del vino, sta bene scegliere terreno secco, e dedicarlo alla sola vite; particolarmente ove il fondo è tale che negli strati superiori nulla o poco si può seminare. Ma trattandosi di un terreno anche di mezzana qualità, il quale sia fertile sopra e sotto, sta bene del pari piantar in esso la vite; non per ottenere buonissimo vino, ma per avere dal fondo un poco più di entrata. Che sia così, si rifletta un poco: in Terra di Lavoro moltissimi terreni si fittano dai venti a trenta ducati il mog-

Io vi cennava altra volta ciò che mi diceva un mio collega da Somma, presso Napoli, paese un tempo rinomato per l'eccellente vino *lacrima:* i coloni gravati d'imposte cercano di trar tutto, o quanto più possono, dai proprî vigneti, e perchè questi non sono atti a soddisfare ai loro desiderî, suppliscono cogl'ingrassi; ma, dacchè i vigneti sono stati impinguati, i vini sono divenuti debili, e di poco, o niun valore. Ecco la causa dell'invilimento dei vini, ed ecco, sarei per dire, la causa della miseria dei coloni. Persuadetevi, o parrocchiani: il terreno destinato alla vite debb'esser coltivato soltanto per aversene del vino, e se fia possibile dell'ottimo vino.

Ma ad ottenere questo buon vino, fa mestieri saper pria di tutto fare la vendemmia; oggetto, su cui questa sera io rivolgo principalmente i miei pensieri, ed a cui amo sacriate la vostra attenzione. Una vendemmia troppo anticipata produce vini aspri poco spiritosi e scipiti... Ma quale sarà il tempo più proprio di coglier l'uva? Parrocchiani, l'uva allora dicesi matura, quando ha acquistato un sapore dolce e zuccheroso; quando da bianca diviene lucida e gialliccia; quando i pampini cominciano ad ingiallire; quando, premuto il granello d'uva, i vinacciuoli o gli *arilli*, come voi dite, escono di esso brunetti e non aderenti alla parte polposa e mucilaginosa del granello medesimo; quando, questi rotti coi denti e masticati, non offrono un sapore aspro e spiacevole; quando i picciuoli o gambi del grappolo acqui-

gio; e con tutto ciò si coltiva in essi la vite che dà vino acido, che si vende a buona moneta; e dal terreno sottostante si cavano due a tre raccolte l'anno quando la stagione è favorevole. Di tal che, riuscito il prodotto di sopra e sotto, il colono paga il fitto; si rifà delle spese; e gli avanza il resto, con che mangia, beve, e veste. Insomma nell'economia campestre non bisogna solamente badare alla qualità ottima del prodotto, ma benanche alla possibilità di vendere le derrate e alla raffinata industria di ritrarre dal terreno il massimo prodotto possibile, senza deteriorare la principale entrata. *A. Bruni.*

stano un colore oscuro, ed è quasi presso ad appassire; quando in fine i granelli si staccano dal grappolo, allora, o parrocchiani, è il tempo proprio ed opportuno per la vendemmia (1). Di grazia, attendete voi questi segni per decidervi a coglier l'uva? Piacesse al cielo! Splende appena il sole di ottobre (e qui in quest'epoca non maturano mai le uve) e già sorge in tutti la smania di vendemmiare; e quantunque il banditor comunale gridi che non si vendemmiasse pria della metà del mese, altrimenti si andrà soggetto alle multe, pure niuno o pochi l'ascoltano! Or ditemi, potrete voi far buon vino, o parrocchiani, se la base e'l fondamento della bontà dei vini sta propriamente nel saper cogliere il punto della vendemmia?... Ma vi ha chi m'interrompe: « Ci fa paura il tempo: l'ottobre può dirsi l'anticamera dell'inverno: se il tempo si guasta ed imperversa, che sarà delle nostre vendemmie? » — Il tempo si guasta? E bene, per un supposto incerto, e forse falso tradirete voi le speranze di un anno? Un timor panico vi farà barattare un prodotto, su cui molti calcoli voi facevate? Parrocchiani! il Padre delle Misericordie non dimentica mai le sue creature. Affidatevi dunque a Lui ed attendete tranquillamente il tempo della maturità delle uve. Ditemi: se vi dicessi: « tagliate i vostri grani, quando sono ancora lattaginosi, perchè può sopraggiungere la grandine » che cosa voi mi direste? — Per un male incerto vogliam noi andare incontro ad un male certo e sicuro? — Or bene, e per-

(1) In vinetis uva cum erit matura vindemiam ita fieri oportet. *Var. lib. 1. cap. 54.*

Itaque opportunum est (quod nos facimus) ipsam naturalem contemplari maturitatem. Naturalis autem maturitas est si cum expresseris vinacea, quae acinis celantur, jam infuscata, et nonnulla propemodum nigra fuerint; nam colorem nulla res vinaceis potest afferre, nisi naturae maturitas, praesertim cum ita media parte acinorum sint, ut et a sole aestuante et a ventis protegatur, humorque ipse non patitur ea per coqui aut infuscari nisi suapte natura. *Colum. Lib. XI. c. 2.*

chè non pensate nel modo stesso quando trattasi della vendemmia?... Oh la palpabile ignoranza!

Oltre a ciò, ditemi in cortesia: qual metodo serbate voi nell'eseguirla? Fa sdegno ed orrore in pensarlo! Non ancora il sole è ben sorto in oriente, non ancora ha questo dissipata la mattutina rugiada, tanto pregiudizievole alla bontà del vino, e già date principio alla raccolta dell'uva, nulla badando se il tempo sia umido o piovoso, freddo o nebuloso, e mischiando uva matura ed immatura, uva fracida e buona; e, come se ciò non bastasse, vi fate ad unire alla stessa quanto vi vien per le mani, foglie sterpi seccume e simili. Errore è questo, o parrocchiani, errore gravissimo! Sappiate che la vendemmia per riescir buona e per dar generosi vini converrebbe farsi a riprese; ora scegliere quelle uve che sono più aperte più dilicate e più mature; ora prendere quei grappoli, che per esser serrati son venuti più tardi a maturità; ora coglier finalmente le uve da scarto e farne vino di secondo ordine. È vero che ciò nei grandi poderi riescirebbe fastidioso e pressocchè impossibile, poichè si dovrebbe essere per molto tempo occupato, e mettere in separati tini le uve così scelte distinte e raccolte; cosa che recherebbe noia fastidio e spesato maggiore; ma sarebbe questo il mezzo unico per far degli eccellenti e generosi vini (1). Almeno converrebbe porsi mente a fare la raccolta delle uve in giornate serene, quando il sole si è ben elevato sull'orizzonte, e quando ha dissipata la rugiada, poichè, al dir di Democrito, il tempo piovoso e la rugiada diluisce il sugo dell'uva, e'l vino vien debile

(1) Ad evitare la noia, il fastidio, la fatica e lo spesato, converrebbe adottare il santo sistema di piantare per filari i diversi vitigni. Chè così, a misura che si maturerebbe un vitigno, se ne farebbe la raccolta per tutto il filare; e se si maturassero, per esempio, tre vitigni ad un tempo, se ne raccoglierebbero tre filari, o quanti di essi vitigni ne fossero piantati. *A. Bruni.*

e fiacco (1): porsi mente a lasciare stare i grappoli troppo acerbi, ed a purgare i maturi degli acini marci secchi o tocchi dagl'insetti: porsi mente a far cogliere l'uve colle forbici e non già colle mani, o coi coltelli, spesso cagione di molta perdita pel facile sgranellare dei grappoli, e perchè caduti a terra i granelli difficilmente vengon raccolti. Annualmente il vediamo: gli addetti alla vendemmia pensano a tutt'altro che al vantaggio del padrone che li paga. Anche in Puglia vi è questo sciagurato sistema di cogliere i grappoli con isgarbatezza e con maniere aspre e brusche, verificandosi spesso lo sgranellarsi dei grappoli e la perdita del decimo quasi del ricolto! porsi mente da ultimo a raccomandare ai vendemmiatori di tagliare i grappoli immediatamente sull'uva e non lasciare un lungo peduncolo, o gambo al grappolo, che dà ai vini un sapore acre aspro ed astringente.

Son queste, o diletti parrocchiani, le cose alle quali dovreste princincipalmente badare e che dovreste praticare; ma oltre a ciò sarebbe ancora utilissimo lo sgranellare le uve e toglierne i graspi almeno nelle piccole vendemmie. Questi nulla danno al vino, anzi se ne appropriano la qualità zuccherosa e spiritosa con pregiudizio del vino stesso. Tale operazione recherebbe, è vero, molto tedio ed impaccio; ma, volendo fare vino generoso e particolare, sarebbe mestieri praticare queste e tante altre diligenze, che per non dilungarmi di troppo tralascio di enunciare (2).

Ecco le avvertenze che dovremmo tutti praticare nel fare le nostre vendemmie. Non credete già che coloro che

(1) Quae ad ipsum vindemiae tempus oboritur pluvia non solum aquosum sed depravatum vinum et vappam facit. *Ap. Geopon. lib. 5. cap. 41. pag. 58.*

(2) Per la fabbricazione de'vini particolari o scelti senza dubbio vanno sommamente raccomandate queste sane regole al vendemmiatore; ma nei vasti vigneti, che formano l'industria principale del paese, le son cose difficili ad eseguirsi; a meno che non vi sia per parte del padrone una mercede più generosa ed una perseverante vigilanza. *A. Bruni.*

ci spediscono con grande nostro disborso i loro vini forestieri, tanto oggigiorno ricercati nelle mense, abbiano terre migliori delle nostre, abbian clima più del nostro propizio, ed uve migliori di quelle che noi ci abbiamo. No: essi hanno la maniera di saper fare la vendemmia, di saper disporre la fermentazione dei mosti, di saperli manifatturare. Ebbene; perchè non puossi dagli Italiani fare altrettanto? Volete che vel dica? Perchè, permettetemi queste espressioni, perchè si crede che il cielo d'Italia possa tutto produrre senza l'opera dell'uomo, e perchè son soliti gl'Italiani a disprezzare i patrii prodotti, ed a portare a Cielo gli stranieri!! Quale insensatezza! i nostri vini compri dagli stranieri (e mel confessava un celebre vinista estero venuto in Napoli) vanno fuori, viaggiano per mare, e ci ritornano manifatturati coll'improntato nome di vini di *Cipro*, di *Bordeaux*, del *Reno*, del *Tokai*, e simili. Deh apriamo una volta gli occhi alla luce della verità (1)!

Voglio fare un'ultima avvertenza, e finisco. Molti credono di fare buoni vini con mischiare tutte le diverse svariate qualità di uve, e credono di far tanto miglior vino per quanta maggiore quantità di diverse uve hanno adoperate. È vero; in generale costoro non s'ingannano. La miscela di molte uve produce vini graziosi e soavi; ma bisogna avvertire che le diverse uve non tutte nel tempo stesso maturano; quindi nelle miscele va riflettuto ad usare quelle che maturano contemporaneamente, e non già quelle che, maturando in tempi diversi, sono colte nel punto stesso, ed unite colle già perfettamente mature. Quelle

(1) Un forestiere negoziante di vino in ogni autunno da Napoli muove pel Capo di Lecce: quivi sistema i fatti suoi per l'industria vinifera: ritorna in Napoli nel verno, e vende i suoi vini nella Capitale sotto il nome di vini forestieri, spacciandosi di ritorno dalla Spagna, dalla Francia, e fin dall'America. In tal modo fa bene i fatti suoi, e passeggia per Napoli in carrozza a nostre spese!!!... *A. Bruni.*

altererebbero senza dubbio la bontà del vino, che si potrebbe avere da queste. Unite, ciò posto, le uve, ma unite quelle che, quantunque diverse, hanno una specie di affinità, di squisitezza, e che vanno simultaneamente a maturare.

Da ultimo per questo stesso riflesso la vendemmia, o parrocchiani, dovrebbe sbrigarsi in una sola giornata o almeno in ogni giornata dovrebbe empirsi un tino. Interrompere la fermentazione nei tini è un gravissimo errore..... Ma di ciò parleremo nel vegnente sermone.

DISCORSO XXXV.

DOMENICA QUARTA DI AGOSTO

DELLA FERMENTAZIONE DE' VINI.

Nel passato discorso vi parlai, o parrocchiani, della vendemmia, e vi dissi come essa debbe andar fatta. Rimproverava la viziosa assuetudine di coloro che facendo la vendemmia colgono l'uva senza badare se il tempo sia nebuloso o freddo, umido o piovoso; colgono l'uva, pria che il sole abbia dissipati e dispersi i densi e grossi vapori dell'andata notte, ossia, pria che il Sole abbia prosciugate le uve di quella mattutina rugiada, che riesce di non liéve nocumento e pregiudizio alla valentìa dei vini: rimproverava quel porre alla rinfusa nei tini uve mature ed immature, fracide o secche. La prima base, o miei diletti uditori, per far buoni e generosi vini, si è il saper cogliere il punto della vendemmia, e di farla regolarmente (1). Vi raccomandava perciò a non por mano ad essa se non quando vi foste accorti di esser giunta la perfetta maturità delle uve. Si ha l'indizio di ciò, come vi diceva, quando il peduncolo, o gambo del grappolo, ha preso un color castagno-oscuro, quando l'uva è divenuta lucida, come ambra, quan-

(1) Dicono i sennati agricoltori, per quanto mi ricordo, che *il vino si genera nell'uva sulla vite, si rende adulto nella vendemmia, e si matura nelle botti.* O in altri termini: nasce e si educa sulla vite: e si perfeziona con la vendemmia e con la regolare fermentazione. *A. Bruni.*

do i vinacciuoli o *arilli*, come voi dite, si distaccano facilmente dalla parte mucilaginosa dell'acino, ed han preso un colore olivastro tendente al blù. Prima di questo tempo è follia, o parrocchiani, attaccar la vendemmia, vel diceva e vel ripeto, tale e tanta è l'importanza delle cennate cose. Eseguita questa a tempo opportuno, e con tutte quelle precauzioni, che vi pregava ad usare e che sarebbe arcisciocchezza il non praticare, le uve debbono esser pigiate, e'l mosto posto a fermentare nei tini.

Parrocchiani! io non vorrei stasera portare un rimprovero ai trapassati nostri viticultori, ma la necessità mi vi chiama, perchè osservo anche oggi tuttavia usate le antiche riprovevoli consuetudini nel fare il vino; consuetudini, che debbono essere da voi, ascoltanti, dimenticate per sempre. No, non dico menzogne, e voi siete qui per farmene testimonianza stasera. Come facevasi al cominciar di questo secolo tra noi il vino? Voi non l'ignorate. Cinque grossi tavoloni ben doppi ed uniti insieme a guisa di cassa scoperchiata, un cilindro, una grossa sarte, ed un pesante macigno, ecco tutti gli attrezzi bisognevoli ad uno che, fatta la vendemmia, trar ne voleva il mosto. Posta l'uva in questa cassa di legno, detta volgarmente *palmento* veniva pigiata; ma perchè era desso pieno zeppo e stipato di uve, non si giungevan queste mai a ben pigiare. Appena estratto poi il mosto di esso palmento veniva tosto portato nelle botti, e quivi faceva la sua fermentazione violenta, la fermentazione lenta, il deposito delle fecce, insomma la sua vinificazione. Chiarito il vino, si beveva senza punto pensarsi a travasarlo, poichè credevasi infiacchisse e perdesse la sua bontà col travasamento. Ecco la grand'arte, che usavano nei primi tempi di questo secolo i nostri enologi paesani; quindi si avevan vini scipiti, debili, acidosi, che appena appena potevano oltrepassare in durata la festa di Pasqua. Ora, grazie alla Provvidenza, la maggior parte de'viticul-

tori sonsi forniti di acconci tini, e di buone botti, e'l vino si fa in modo da potere star bene al paragone dei migliori di questi nostri contorni. Non tutti però, perchè non tutti i proprietari usano quelle cautele, quelle diligenze, quella manifattura che un buon vino richiede. Persuadiamoci. « L'annata, dicevasi un tempo, fa il buon vino, e non il vignaiuolo » ed io ho ragion di ripetere: l'industria e la manifattura fanno ottimi i vini, ancorchè non accompagni l'annata; industria e manifattura, ch'è mio scopo di farvi apprendere in questo, e nel seguente serotino mio sermone. Che se nello scorso ragionamento vi tenni parola della vendemmia, e del modo di praticarla, è giusto che oggi io vi ragioni dei tini, ove fassi il grande lavorìo della vinificazione, come cioè, debbano esser fatti questi tini, come succeda in essi la fermentazione, e come debbano in tal epoca andar governati. Ecco su che volge stasera l'assunto del mio discorso — Incomincio.

La scienza chimica oggi ha posto in chiaro aspetto e veduta i fenomeni e l'andamento della fermentazione dei vini; fenomeni, che io m'industrierò, per quanto è in me, di palesarvi colla maggiore possibile chiarezza, affinchè non ciecamente, ma a ragion veduta vi mettiate in grado di seguire un novello sentiero, quello della ragione, e della scienza nel fare i vini. Pria però di parlarvi della fermentazione, voglio tenervi parola dei vasi in cui questa debbe andar fatta.

La maggior parte degli avveduti viticultori usano dei tini, o, come dicono de' *navelli*, in vece dei vostri palmenti, per la conservazione momentanea del mosto. Essi son fatti di varia forma. Vi ha dei tini a cono troncato, cioè più larghi sotto che sopra, e di quelli a cono rovesciato, cioè larghi più sopra che sotto. I primi sono preferibili ai secondi, perchè i vini vi bollono con maggior forza, e fassi

minor perdita di gas acido carbonico e di alcool ossia spirito vinoso, che sviluppansi nel tempo della violenta fermentazione del mosto. Più; i tini vecchi ed avvinati son da preferirsi ai nuovi, perchè questi succiano la parte spiritosa, la parte odorosa, o fragrante de'vini, come pure assorbono i diversi sali, che in essi si trovano, e quindi i vini riescono debili, e scipiti. Molti in molti luoghi praticano tini fatti di fabbrica, strettissimi alla bocca, ed assai larghi al di sotto (1); cosa che potremmo ancor noi introdurre, ora specialmente che il legname comincia a mancare. Giova però avvertire che nel primo anno non potrà il vino escire certamente di questi vasi a fabbrica nè troppo spiritoso nè saporito troppo, perchè la calcina decompone il tartaro, che entra sostanzialmente a formare il mosto, come mostrava nel passato sermone, e decomponendolo forma il *tartrito di calce*, sale insolubile, ed aderente alle pareti, formato il quale nel primo anno, non avranno i vini in seguito nulla più a temere.

Questi tini lignei, od a fabbrica, sono usati, o miei uditori, aperti, o chiusi. I secondi son da preferirsi ai primi, poichè, lasciati aperti o scoperchiati i tini, si va incontro a de'seri inconvenienti. Se l'atmosfera, o aria circostante ai tini, è secca e calda, la vinaccia, che si è elevata, e che dicesi propriamente *cappello*, anch'essa si dissecca; e se la fermentazione andasse un pò a rilento, verrebbe ad inacidirsi, e tuffata (secondo è costume e come è da praticarsi) nel vino sottostante gli comunicherebbe un'acescenza spiacevole. Se l'aria fosse umida e fredda, la galleggiante vinaccia diverrebbe molle ed acquea; cosa che potrebbe produrre la macerazione de'raspi, la fermentazione acida o putrida, talchè tuffata questa vinaccia nel vino gli darebbe un sapor disgustoso e pressocchè di muffa. Questi

(1) V. Rozier. Diction.

inconvenienti si evitano con tener coperchiati i tini. Oltre a ciò, coprendosi, la temperatura interna è serbata sempre eguale, il mosto va più presto alla vinificazione, e lo sprigionamento dell'acido carbonico o dell'alcool è minorato dalla pressione che essi provano, cosa che influisce non poco alla bontà dei vini (1). Affinchè però non si vada incontro a dei malanni, consigliano alcuni, e sta bene l'usarlo, di praticare al centro del coperchio una regolare apertura per lasciar libera l'uscita al gas acido carbonico durante il primo periodo della fermentazione tumultuosa. In quest' apertura sarebbe cosa assai buona lo adattare un tubo ricurvo, che finisco in una vasca di acqua che riceverebbe il gas acido carbonico emanato dai tini. Parrocchiani! la proposta dei tini chiusi è di somma utilità e vantaggio per la bontà e squisitezza dei vini; sarebbe quindi del massimo interesse lo introdursi, e 'l praticarsi (2). Veniamo ora a parlare distintamente della fermentazione.

Versato o fatto cadere nel tino il mosto, questo s' intorbida e riscalda, ed ecco il primo fenomeno che in esso ravvisasi. Riscaldato ed intorbidato, si sviluppano delle bolle di gas, o d'aria, che vengono ad aprirsi nella superficie (3); indi i componenti il mosto gorgogliando si mettono in azione e si suscita la fermentazione violenta, che cresce in ragion diretta della maggiore o minore massa del mosto esistente nel tino, ed i raspi ed i fiocini o gusci dell'uva vengono spinti a galla, formando sopra del flui-

(1) Chaptal. pag. 73.

(2) Leggasi su di ciò l' operetta intitolata — *Istruzione su la coltura della vite e su la manifattura del vino col metodo della fermentazione in vasi aperti, ed in vasi chiusi compilata per uso dei possessori di vigneti del Regno delle due Sicilie. Napoli dalla Tipografia del Tasso, 1832.* Quest'operetta è pregiata per sè stessa, ed è ornata di varie figure d'istrumenti.

(3) Fabbri. Dell'arte di fare il vino, pag. 7.

do uno strato più o meno compatto, nominato, come vi diceva, *cappello*... Ma quali sono gli agenti di questa tumultuosa fermentazione? Spieghiamoli.

L'aria è il primo agente della fermentazione vinosa (1). Senza di essa non si promuoverebbe affatto, giusta le tante osservazioni praticate. Quest'aria agendo sulla massa produce i movimenti di dilatazione, e di abbassamento, e mette con ciò in azione i componenti il mosto. Il secondo è il calore, poichè si è visto che in una temperatura fredda, e propriamente al di sotto del decimo grado del termometro di *Reaumur*, il mosto non fermenta affatto. Questi primi agenti mettono in moto i principî costitutivi del mosto, l'acqua, cioè, il zucchero, e'l fermento composto dal glutine o dall'albumina vegetale (2). L'acqua fa l'officio di dissolvente, e scioglie di fatti le mucilagini e tutti i sali, che sono nell'uva. Senza quest'acqua non vi potrebbe essere fermentazione, e voi l'osservate nel vin-cotto. Privato questo della parte acquea per mezzo della evaporazione, non si mette affatto in fermentazione. Volete che succeda? Saturatelo di quell'acqua, di che l'avete privato, ed eccola tosto in campo. Il zucchero o parte muco-zuccherosa può dirsi la base o il principio essenziale della fermentazione (3). Finchè trovasi questo confinato nel granello sulla pianta, isolato da altri principî, e lungi dal contatto dell'aria e dell'ossigeno, non può andare in fermentazione; ma appena è posto al contatto dell'aria e trovasi unito ad una sostanza azotata, qual è il glutine e l'albumina vegetale, deve necessariamente fermentare, e questa fermentazione produce l'alcool o parte spiritosa del vino, la cui quantità è sempre in ragione di questo necessario zuccheroso compo-

(1) Brugnatelli. El. di Chim. Vol. 6. pag. 94. n. 5.
(2) Chaptal. del vino pag. 64.
(3) Brugnatelli. Elem. di Chim. vol. 6. p. 93. n. 1.

nente (1); quindi vediamo che i vini più generosi son prodotti dall'uva più zuccherosa e dolce. Il tartaro, che ha un principio acidolo, entra pure nella fermentazione, anzi, al par dello zucchero ne forma una parte essenziale (2). Infatti sciolto questo nell'acqua e lasciato a sè stesso, non fermenta, come del pari il mosto spoglio del tartaro diviene inattivo. Il signor Marchese de Buillon, avendo privato il mosto dell'acido tartareo, mediante le chimiche operazioni, non lo vide, per lo spazio di tre mesi, fermentare affatto, benchè lo avesse esposto ad un calore di sedici gradi (3). Restituitogli il tartaro, al secondo giorno, il vide mettersi in movimento. Il glutine rappresenta anch'esso una parte principale nella fermentazione, poichè posto al contatto dell'ossigeno, al cominciar di questa si precipita e passa allo stato di fermento o lievito, che agisce nella decomposizione della parte muco-zuccherosa fino a mancare e struggersi da sè medesimo.

Questa lotta dei principî costitutivi del mosto; questa azione e reazione reciproca nell'atto della fermentazione fa sviluppare una gran dose di aria fissa, o di gas acido carbonico, che è irrespirabile, e che è stata causa non poche fiate di far morire asfissiache nelle sotterranee cantine delle persone, che si sono azzardate di penetrarvi, come sentiste, se ben vi ricorda, non son che pochi anni, essere avvenuto nella vicina capitale della nostra Provincia (4); cosa succeduta anche in altri paesi viniferi del nostro Regno. In questo caso è prudenza tenere accesa nelle cantine una piccola quantità di legna, e due o tre lucerne. Oltre al gas acido-carbonico, fa pure sviluppare un riscaldamento in tutta la massa del mosto od una esplosione

(1) Chaptal. pag. 152.
(2) Idem pag. 55.
(3) Chaptal. pag. 68.
(4) Campobasso Prov. di Molise.

di calore che tiensi sempre fra i gradi dodici a diciotto secondo la bontà o qualità del mosto medesimo (1).

Son queste, o diletti miei parrocchiani, le teorie della fermentazione del mosto, che i fisici moderni hanno stabilite e chimicamente provate e precisate. Che cosa quindi dobbiam da tutto ciò apparare? Che allorquando gli elementi costitutivi del mosto sono in giuste e regolari proporzioni ed in un naturale equilibrio, la fermentazione riesce buona esatta e regolare; ma guai quando si trovano essi in isproporzionata dose! E che hassi allora a praticare? Parrocchiani, l'arte ha molte cose insegnate, poichè non poche fiate ha poste in opera le sue cure per correggere in buona parte i difetti della natura. Facciamoci per poco a manifestare come van fatti questi enologi emendamenti.

La fermentazione primieramente può venir ritardata da cause estrinseche, cioè, da mancamento o da sovrabbondanza di calore atmosferico. A supplire al primo fa mestieri mischiare nel mosto inerte e freddo il mosto riscaldato al fuoco, o pure conviene riscaldare la cantina, ove i tini son posti, facendo che l'aria circostante abbia un calorico di dieci a quindici gradi del termometro di Reaumur. Un calore soverchiamente avanzato farebbe ebollire con troppa precipitanza la massa del mosto, e non verrebbero quindi ad unirsi quei principî, che debbonsi unire; nè verrebbero a farsi regolarmente quelle separazioni, che sono necessarie a farsi pel normale processo della vinificazione. In tal circostanza conviene raffrescare l'aria circostante con degli opportuni rimedî.

Sì; il riparare a queste cause estrinseche, è facile, o parrocchiani; ma come supplire o correggere le sproporzioni degli elementi costitutivi del mosto? Difficil cosa ella è, ma non impossibile. Spiacemi solo che non siam qui, e non son dapertutto provveduti i cultori delle viti di quel-

(1) Chaptal. pag. 7.

le macchine o strumenti, che sarebbero pur necesssarî per provare la qualità e bontà del mosto, e quali sproporzioni degli agenti chimici si trovano in esso! Molti strumenti sono stati inventati per sapere la quantità di zucchero, di tartaro, di acqua, di alcool e simili, che il mosto contenga, ma non tutti sono nella posizione di far di essi acquisto. Bisogna quindi fare, per così dire, delle pruove naturali ed ordinarie. Ditemi: non vi accorgete voi dalla immaturità dell'uva della mancanza della parte zuccherosa? Che far conviene per supplirla? Parrocchiani, taluni volendo fare dei vini particolari han supplito a questa mancanza con immetter nel mosto del zucchero di canna raffinato e puro. Ciò a voi certamente non converrèbbe per la molta spesa che sareste costretti a portare. Potrete però cuocere a lento fuoco una parte di mosto, e poi versarlo nel tino che serba il resto. Con ciò voi verreste a fare due cose buone nel tempo stesso: Verreste a provvedere di parte zuccherosa il mosto che ne manca; e verreste a diminuire la parte acquea che tra noi si trova sempre in abbondanza nel mosto medesimo, specialmente quando corre tempo umido e piovoso. Giova però avvertire di procurare che il mosto non bolla, poichè allora vi sarebbe molta perdita di principio aromatico e di parte volatilizzabile. Questo emendamento era ancor noto presso gli antichi Greci e Latini (1). Plinio infatti denominava *defrutum a defervendo* il mosto ridotto a metà, come diceva *sapa* quello ridotto a terza parte.

Oltre al cennato disquilibrio che può trovarsi nel mosto, può rinvenírvisi ancora la sproporzione di altri principî; ma, perchè non influiscono troppo alla maggiore o minore bontà

(1) In condiendo ergo vino aliqui Graecorum mustum decoctum ad medietatem vel tertiam partem vino adiiciunt. *Pall. Lib. 2. Tit. 12. Oct.* Omne mustum decoqui jubent donec pars ejus vigesima possit absumi. *Pall. ibi.*

del vino, non credo di dovervene tenere ragionamento, anche perchè l'ora è avanzata, ed amo che vi rendiate alle dilette vostre famiglie.

Tutto quanto però vi ho detto finora, o Parrocchiani, è della più grande importanza per aver vini buoni saporiti e generosi. Voglio augurarmi che ciò apparato e tenuto a memoria sia per produrre dei felici e duraturi risultamenti.

DISCORSO XXXVI.

DOMENICA PRIMA DI SETTEMBRE

DELLA SVINATURA ED IMBOTTATURA DEL VINO.

Non vi ha che dire, o miei diletti Parrocchiani: anche le cose più utili giuste e ragionevoli trovano delle contrarietà e delle opposizioni. Cerco io l' immegliamento della domestica vostra finanza, cercando l'immegliamento dei prodotti dei vostri fondi, e chi il crederebbe? trovo chi mal sente e censura questo, a creder mio, lodevole divisamento..... Rido uditori, nè posso farne a meno, pensando a ciò che mi avvenne, or son pochi giorni, recandomi alla mia casina di campagna. Mi scontrai in una donna per quanto cortese e pulita, altrettanto ciarliera; in una di quelle sputasentenze, di che in ogni paese non vi ha penuria, e: «bella cosa, mi diceva, bella cosa, signor Curato, state voi predicando la sera ai vostri parrocchiani!... Imparare a far del buon vino!?... Sì, non ci vorrebbe altro!! Se adesso, che il vino è, non dico cattivo, ma mediocre, non si può stare la sera in casa pei nostri briachi mariti, i quali fanno sempre un diavoleto, giunti appena in famiglia, considerate se il vino andrà colle vostre istruzioni a divenir buono, e da buono ottimo!! Povere noi, povere le nostre spalle, poveri i nostri figli, le nostre figlie, le case nostre..... Eh signor Curato, tralasciate queste, sarei per dire, dannevoli istruzioni! Abbiate pietà

di noi misere donne! Parlate piuttosto del modo come ridurre a terreni aratori gli arbusteti ed i vigneti, e vi avrete tutte le nostre benedizioni»... Che vi pare, o miei cari uditori, di questo grazioso *ex-abrupto*, di questa bizzarra apostrofe fatta ad un povero Curato, che tenta tutte le vie per vedere immegliate le vostre finanze, e'l vostro stato finanziero e morale? Vi è da ridere e da ridere davvero!.... La povera donna non aveva però tutto il torto del mondo. Vi ha senza dubbio di quelli che abusano e strabocchevolmente abusano del vino a discapito di lor sanità, ed a discapito dell'onore e della religione. Non vi ha che dire: l'abuso del vino è produttivo di gravissimi mali, poichè per esso le risse (1): per esso l'impudenza (2): per esso la più efferata lussuria (3): per esso la perfidia l'eresia e l'errore (4): per esso insomma i più gravi delitti, che nella società si ravvisano. Ma che per questo? Le armi, che fanno l'ornamento e la difesa di uno Stato, possono pure venire impiegate pel delitto e pel vizio da taluni sciagurati: il denaro, l'oro, l'argento che ci offre la terra pel sollievo del misero, dell'infelice, dell'orfano, diviene spesso nelle mani degli empî il corrompitore dell'innocenza, della fedeltà, dell'amore.

Ma che per ciò? Le armi, l'oro, l'argento posson dirsi intrinsecamente mali? No certamente: la colpa sta nell'abuso. E quando io vi consigliava a ben fare la vendemmia, e a ben governare la fermentazione del mosto, per aver ottimi e generosi vini, non vi diceva che dovevate di essi abusare. Il Cielo men guardi! In ogni cosa la moderazione è una virtù, ma lo è vieppiù in esser parco nel bere. E

(1) Cui irae, cui rixae, cui sine causa vulnera? Nonne his, qui commorantur in vino: *Prov.*

(2) Inebriaberis atque nudaberis. *Tren. Jer.*

(3) Nolite inebriari vino, in quo est luxuria. *S. Paol.*

(4) Vinum et mulieres faciunt sapientes apostatare. *Sap.*

che? vorreste voi, o parrocchiani, far questo bel dono, che ci largisce l'Eterno, un'arma di obbrobrio, di calamità, e di perdizione? No, no. Conviene immegliare i nostri vini, perchè bene a noi ne venga e non male; bene alla nostra salute ed alle nostre domestiche finanze. Maledizione dunque a coloro che sviando dal sentiero della virtù cristiana intimano, coll'abusare del vino, guerra ed aspra guerra alle fisiche loro forze, alle morali loro facoltà, alla società ed a Dio!

Parrocchiani, voglio sperare che non siate per essere di questo numero; che non siate mai per abusare di questo bel prodotto della terra; e perciò, proseguendo nell'impegno di mettervi in istato di far vini generosi, giusto è che dopo di avervi insegnato a far bene le vostre vendemmie; dopo di avervi fatto sentire, come debbano andar fatti i tini da contenere il mosto; come succeda in essi la sua fermentazione; e quali e quanti ne sieno i principali agenti, giusto è, ripeto, che questa sera io vi parli del tempo in che debba andar fatta la svinatura; come eseguir si debba la imbottatura, ossia la immissione dei vini nelle botti, e qual governo debbano essi avere in questi ligneі vasi riposti. La istruzione, o Parrocchiani, di questa sera pare non sia di minore importanza delle precedenti; quindi vi esorto ad essermi cortesi della stessa vostra attenzione — Incomincio.

Posto il mosto nei tini colla corrispondente vinaccia, vien tosto fuora la fermentazione, purchè le circostanze atmosferiche sieno, come nello scorso sermone vi diceva, favorevoli, e gli agenti della medesima sieno in giusta ed adequata proporzione ed attività fra loro. Eseguita la fermentazione quando hassi a svinare? Ecco il difficile a definirsi. I manofatturieri di vini, gli enologi, non sono affatto di accordo nel determinare il tempo in che debba ef-

fettuarsi la svinatura. Ma può darsi e stabilirsi una norma generale e costante, se la svinatura deve andar regolata dalle accidentalità del tempo, della maturità delle uve, e del gusto particolare del proprietario di vigneti ed arbusteti? No, non può, o Parrocchiani, darsi un precetto assoluto, ed applicabile a tutt' i paesi, ed a seconda del gusto particolare circa la svinatura. Questa deve venir dunque regolata dalla pratica locale, dalla qualità delle uve, e dal come si desidera il vino più o meno dolce ed abboccato.

La norma più generalmente riconosciuta per isvinare si è quella di vedere quando la vinaccia, staccatasi dal tino, incomincia a discendere, poichè dicesi esser questo un sicuro e certo indizio della compiuta fermentazione tumultuosa. Taluni erroneamente, dopo due o tre giorni, aprono i tini, e traggono fuora il mosto, quando, cioè, si è al massimo lavorio della vinificazione. È vero che, volendosi i vini un pò più dolci ed abboccati, conviene anticipare la svinatura; ma non mai tanto da interrompere l'opera della tumultuosa fermentazione. Siavi ciò di norma, o Parrocchiani. Taluni enologi ci dicono che nei luoghi assai caldi sta bene tener nei tini per circa trenta ore il mosto, nei meno caldi due o tre giorni, e nei freddi assai maggior tempo. Per me vi consiglio ad aver questa norma: se il mosto contiene molta parte zuccherosa, fa mestieri che più lungo tempo dimori nei tini, se poca, poco tempo convien vi rimanga (1). Oltre a ciò fa d'uopo pur regolare il tempo della svinatura dalla maggiore, o minore grandezza del tino. Nei piccoli tini

(1) Dagli enologi un chiarimento, per mia istruzione. Se nei luoghi freddi ordinariamente le uve sono poco dolci, dipende ciò dalla poca quantità zuccherosa delle medesime: intanto si vorrebbe protratta per più lungo tempo la fermentazione tumultuosa. Nei luoghi caldi le uve sono più dolci per l'abbondanza dei principî zuccherosi: intanto si dice doversi protrarre la fermentazione per cagione del soverchio zucchero contenuto nell' uva. Io non saprei rendermi ragione di questi principî, che a prima vista mi sembrano piuttosto contradittori. *A. Bruni.*

la fermentazione procede con minor lentezza che nei grandi; quindi non è giusto stabilir pei primi e pei secondi un medesimo tempo per isvinare.

Molti traggono l'opportunità di svinare dal colore e dalla chiarezza del mosto: altri dal porre una candela accesa sul *cappello* o vinaccia del tino, e dal non vedersi smorzare argomentano che sia già perfezionata la vinificazione (1). Questi, è vero, son bell'indizi di svinatura; la chiarezza del mosto, per esempio, indica che la vinificazione siasi effettuita: lo stare accesa la candela sul tino è segno che non siavi più sviluppo di aria fissa, o di acido-carbonico, tanto nemico della combustione; ma ciò non ostante tutti questi segni non cessano di essere equivoci ed imperfetti. Gay-Luasac rinomato Chimico e Fisico francese propone, per conoscere il punto preciso della svinatura, la distillazione; poichè, postosi il mosto vinificato a distillar nel lambicco, e vedendosi colle varie pruove che non si ottiene maggior quantità di alcool, e che in tutte si trova la stessa, è il momento quello di svinare. Il sig. Brande propone un istrumento, quanto semplice altrettanto esattissimo ed efficacissimo, di un tubo di due a sei centimetri di diametro, e di venti a venticinque centimetri di lunghezza, diviso in cento cinquanta parti eguali. Mediante questo strumento si conosce quanto spirito contenga il mosto vinificato. Ripetuto l'esperimento e trovata sempre la stessa dose di spirito o di alcool, è segno che non vi ha dal mosto a formarsi altra sostanza spiritosa, e quindi è il tempo di svinare (2). Questo processo però e questo strumento, che sarebbe utilissimo, facile a mettersi in opra, e ad introdursi, non è fatto per la vostra capacità, motivo per cui non mi son dato la pazienza di chiarirvi minutamente il modo di adoperarlo, ma volendo qualcuno provvedersene, e meglio istruirsi

(1) V. Mitterpacher. Agron. t. 2. pag. 108.

(2) V. Sideri. Man. di fare il vino. Trad. pag. 105.

nel modo di praticarlo, mi onori in casa, chè con quella carità e pazienza, che mi conviene, mi farò a spiegargli minutamente il tutto. Eh uditori carissimi, siamo molto indietro in utili e necessarie conoscenze in materia di vinificazione!! Oh quali e quanti strumenti, oh quali e quante macchine sonosi inventate al bisogno! Peccato che l'ignoranza e l'impotenza debbano farvi restare stazionari nella migliore di tutte le arti, nell'arte agraria!

Che se, o fratelli, è interessante conoscere l'epoca opportuna della svinatura, è interessantissimo ancora apparare il modo di eseguirla. Per lo più si fa essa con tanta poca cura, anche dai più saputi, e dai più ricchi proprietari di vigneti ed arbusteti, che pare indispensabile correggerne i difetti. Che cosa d'ordinario si pratica? Si svina, ed empiuto il gran vaso sottoposto al tino spesso si attendono giornate intere per metter l'estratto vino nei barili. Ditemi: perchè porre il vino ancor caldo al contatto dell'aria? Non sapete voi che così praticando fate che svapori con una considerevole perdita di parte alcoolica o spiritosa? Non sapete voi che in tal guisa scosso il vino ed esposto all'aria è facile ad inacidirsi? Badate bene, o parrocchiani: quanto meno potete voi mettere i vostri mosti al contatto dell'aria, tanto migliore è la cosa. Spiacemi che ben pochi tengono le loro cantine appo i tini o navelli! Potrebbero i vini da questi fare in quelle un sollecito passaggio. Ma sventuratamente il mosto deve per lo più dalle campestri casine, o dai vigneti ed arbusteti trasportarsi in città per essere imbottato. E bene; giacchè la necessità a tanto vi astringe, pensate almeno ad esporlo quanto meno potete al contatto dell'aria. Ecco l'accorgimento che all'uopo pregovi a praticare, se volete che i vostri vini non si spoglino delle migliori qualità vinose, e non s'indeboliscano, quasi sarei per dire, cammin facendo.

Questo per quel che riguarda la svinatura, ma che di-

rem poi del governo, che debbe aversi del vino nelle botti, e del come queste debbano essere fatte e tenute? Parrocchiani, tocchiamo anche questa materia per quanto la brevità di un discorso il comporta.

Dal tino passa ordinariamente il vino nelle botti, che debbono esser fatte di legno forte e compatto, come di quercia, poichè la porosità del legno è ben ispesso cagione della perdita di molto vino. Quivi questo prosegue lentamente a fermentare; quindi fa mestieri tener semi-aperto il buco superiore della botte, e non già totalmente schiuso, come si suol praticare dalla maggior parte dei viticultori. Si cuopra insomma con una scodella od altro in modo che possa il vino, per dir così, respirare senza perdere pel contatto dell'aria niente del suo essere. Questa lenta fermentazione produce dell'evaporazione, e questa della diminuzione, o abbassamento del vino; quindi fa d'uopo che la botte di giorno in giorno si riempia secondo che il mosto diminuisce. Quando poi la lenta fermentazione è perfettamente compiuta, e non si ha perciò nulla più a temere, allora si oppili la botte con un cocchiume adattato ed opportuno, affinchè non vi penetri aria, sempre nocevole alla bontà dei vini. È d'uopo però che questo cocchiume abbia nel suo mezzo un forellino per dove, adattando un tubo, che entri profondamente nella massa vinosa, si possa versar del vino nella botte, e sia così sempre perfettamente piena.

Varie cose però son da praticarsi nelle botti pria di mettervisi il vino. Primieramente fa mestieri esaminarle bene per vedere se abbiano, o pur no, cattivo odore: e sieno bene asciutto; e se icerchi sieno buoni ed atti alla bisogna. Secondariamente è utile, come da molti si usa, bruciarvi dentro del zolfo ad oggetto di scomporre col suo acido la terra assorbente del vino, e così neutralizzata farla precipitare nel fondo, o pure ad oggetto di scacciar fuo-

ra della botte l'aria atmosferica, il cui contatto potrebbe fare che il vino andasse all' acido. Taluni usano, oltre a ciò, di avvinacciare le botti, ossia immettervi dentro della vinaccia cotta, e ben bene quindi paleggiarla, come pure di farvi dentro dei suffumigi di erbe odorose poco prima di versarvi il mosto. Tutto ciò sta assai bene; ma quest'ultimo mezzo, a creder mio, riesce inutile, quando la botte non ha cattivo odore; che se poi questo si avesse, e il più ordinario è quello di muffa, originato o dal non essersi ben prosciugata la botte, o dall'essere stata al contatto dell'umidità o di cose putride e marcite; allora per liberarla da ciò fa d'uopo mettervi dentro della calce in pietra e versarvi dentro dell'acqua, perchè avvenga la effervescenza, ottenuta la quale, si chiuda ermeticamente la botte, che resterà perfettamente purgata dell'odor di muffa che si aveva.

A queste cure, che, quantunque lievi, pure sono necessariissime a praticarsi, se ne aggiungono delle altre, che riflettono il vino dopo la sua imbottatura. Colla lenta fermentazione il vino si purifica, ed ogni sua impurità precipita al fondo, talchè man mano va a formarsi in fondo della botte medesima un deposito detto feccia, che è un confuso miscuglio di tartaro, di fibre, di materia colorante, e di quel principio vegeto-animale soprattutto, che costituisce il fermento. Quindi è mestieri che sia il vino purgato di questo incomodo deposito, ed è perciò che si propone di travasarsi ossia tramutarsi, togliendolo da su la feccia. Taluni scioccamente opinano che il vino, tenendosi su questa, mantenga la sua forza e la sua energia. Errore, e grossolano errore, o parrocchiani! Che l'andasse così, non v'insegna forse l'esperienza che il vino presso la feccia è più debole e scipito? E poi, va risaputo presso non pochi rinomatissimi enologi che al tempo della fioritura delle viti soffra il vino una tal quale novella ebollizione, che non

saprei caratterizzare, e che pare pressocchè indefinibile, ignorandosi per quale simpatia o circostanza atmosferica ciò avvenga, ma che avvenga non vi ha dubbio. Guai se si trovasse allor nella botte un bicchiere solo di feccia!! Questa, una volta in movimento, conturberebbe il vino, e conturbandolo lo menerebbe a serie malattie, ad irreparabili perdite.

Ma oltre a tutto ciò, come deve caratterizzarsi quell'ammasso di feccia, che giace in fondo alla botte? Come una materia eterogenea, una materia impura, una materia poco concotta, che tende ed aspira alla fermentazione, ed a spogliare dell'alcool o della parte spiritosa il vino. E non sarà, ciò posto, dell'interesse torla di là e sceverarne il vino? Al più, si potrebbe tale operazione solo differire fino alla primavera, e propriamente al mese di marzo, in che soglionsi travasare i vini nelle Puglie; e ciò per quei vini, in cui abbonda la parte zuccherosa, che corregge l'acidità delle materie fecciose, ma pei vini, come questi nostri, che abbondano di acido tartaroso, fa mestieri travasarli per tempo, e liberarli subito della feccia. Son di parere non pochi enologi, ed enologi riputatissimi che dovrebbero i vini essere travasati più volte (1), facendosi il primo travasamento allo spirar di gennajo, e 'l secondo prima che arrivi la fioritura delle viti per la mossa, poc'anzi enunciata, dei vini.

Son queste, o parrocchiani, le idee generali circa il travasamento dei vini dalle botti. A queste sono subordinate le particolari circostanze di stagione, di luogo, e di bontà di vino, da cui deve specialmente andar regolato il travasamento. A ben determinarne il tempo però converrebbe di tratto

(1) I vini provvenienti da viti vecchie e robuste, e travasati spesso con regola sono quelli che hanno maggior durata, ed acquistano quella bontà che li rende oltremodo pregiati. È questo un precetto antico fondato sopra infinite esperienze. *A. Bruni.*

in tratto estrarre un pò di vino delle botti, e vedere quando siasi chiarito e perfettamente chiarito, mediante la lenta fermentazione, ed allora bisognerebbe eseguire detto travasamento, scegliendo giornate serene ed asciutte, e specialmente quando spira la tramontana; imperciocchè i tempi umidi, ed i venti del sud son soliti ad intorbidare i vini, facendo in modo però che sieno il meno che fia possibile in contatto con l'aria.

A voi forse, o diletti miei uditori, sembrerà che la materia che abbiam per le mani fosse perfettamente esaurita. Eh! cari fratelli, non è possibile potersi da voi immaginare quanto siasi scritto su questo vasto e pressochè inesauribile argomento. Or come poteva io tutta racchiuderla in due o tre sermoni? Non ho fatto che cennarvi le cose principali ed essenziali da praticarsi, e queste pregovi a non trascurare ed a non metter da banda, se il bene della vostra finanza vi è a cuore. Amo però dirvi altro sul proposito, e specialmente delle malattie, cui i vini possono soggiacere; quindi siete pregati a non mancare nella vegnente istruzione, essendomi a cuore, dopo lo spirituale, il vostro bene temporale, che pur entra nelle vedute del nostro parrocchiale ministero.

DISCORSO XXXVII.

DOMENICA SECONDA DI SETTEMBRE

DELLE MALATTIE DEI VINI.

È ben risaputo che gli uomini in ogni tempo e luogo sono andati perdutamente dietro a delle bevande spiritose ed eccitanti. E là ove le uve o non erano conosciute, o non erano usate, o non se ne avevano affatto, pensavano di procacciarsi tali bevande adottando altri mezzi. Infatti abbiamo che quasi tutt'i popoli, anche i più rozzi, non si contentavano soltanto dell'acqua; quindi inventavano da loro stessi, o prendevano da altri popoli una qualche bevanda artifiziata che solleticasse il loro palato. Gli Egiziani, per esempio, popolo industrioso ed illuminato, traevano dalle biade una pozione spiritosa presso a poco simile alla *birra* o *cervogia*, che pur oggi giorno è in moda. Essa veniva fatta dalle biade ammollite nell'acqua e bollite al fuoco, e che poi raffreddate si lasciavano fermentare. La parte liquida, che ne risultava, dava una bevanda disgustosetta sì, ma vigorosa e forte. Di questa facevano eglino molto uso nelle mense, nelle cacce, e nelle guerre. I cacciatori però dello Stambecco e del Camoscio delle Alpi non lasciavano di bere il sangue delle fiere da loro abbattute ed uccise; poichè credevano che niuna cosa valesse tanto a rinfrancare le lor forze, quanto questo sangue bevuto ancor fumante e caldo. I Tartari dell'Asia se ne preparavano una formata dal latte

di cavalla inacidito: gli abitatori delle Indie preparavano anticamente col riso una specie di vino detto *Arak* (1): i Turchi la ricavavano dall'oppio, ed i Lapponi da un fungo velenoso, e queste, pari all'acquavite inebbriava e rallegrava gli spiriti: tutt'i popoli insomma di ogni luogo, e di ogni tempo hanno studiato il modo di formarsi una pozione, che fosse stata valevole ad eccitare, ossia a mettere in orgasmo lo spirito, e a rinvigorire e rinfrancare le forze. Noi, grazie alla Provvidenza, non abbiam bisogno di tener dietro a questi rozzi e barbari costumi. Provveduti di uve di ogni qualità e sapore ci facciamo da queste la nostra gradita bevanda spiritosa, il vino. Abbiamo però (e serva ciò di semplice erudizione e conoscenza) che da ben molti altri prodotti della natura si possa ricavare il vino. Può, per esempio, estrarsi dai frutti dei diversi rovi, da quelli del gelso moro, dal corbezzolo, dalle rose, dall'uva d'orso, e simili. È d'uopo però che questo liquore da tali frutti estratto sia diluito nell'acqua per fermentare, essendone troppo densi e viscosi gli umori. Vi dico ciò, qualora vi venisse la voglia di tentarne la manifattura, chè ben il potreste, o parrocchiani, essendovi di siffatte piante dovizia. Dai frutti pomiferi poi si estrae anche un bel liquore detto *sidro*, di che in Francia e altrove si fa grand'uso. Sarebbe stoltezza però, avendo le uve, il pretendere il vino da altri naturali prodotti. Dovete intanto convenir meco che è del pari stoltezza, non men che dannabile vergogna, il non saper fare il vino dalle uve, o fattolo a dovere il non saperlo governare e conservare. Io già vi diceva nel passato discorso come debba il vino andar travasato e conservato nelle botti, ma, ahimè! delle volte, ad onta di tutte le vostre diligenze, le vostre cure, e le sollecitudini vostre, il vino si altera si guasta si ammala. Sventura per coloro, cui coglie tanto malanno! Ma, di grazia, son desse le alterazioni e le malattie

(1) Bruguat. Elem. di Chim. Tom. 6. pag. 98.

suddette irreparabili e senza rimedio? Ecco quello, o diletti miei parrocchiani, che pare sia della massima importanza conoscere questa sera, poichè non di rado è avvenuto che si son perdute botti intere di vino per non saper prontamente accorrere coll'opportuno rimedio al male sviluppato. Parliamo dunque stasera, per dar termine ai nostri trattenimenti sulla materia vinosa, delle malattie cui possono andar soggetti i vini, e di quali rimedi hassi a far uso nel bisogno per allontanare od arrestare almeno il progresso di tali malattie. Altro argomento di non lieve interesse per la vostra attenzione — Incomincio.

Chiunque ama far industria di vino per venderlo, o ama per sè e per la sua famiglia tenerlo in serbo, sia comprandolo, sia tirandolo dai propri fondi, fa mestieri innanzi tutto che sia provveduto degli strumenti, delle macchine, dei vasi opportuni, che dalla manifatturazione e conservazione dei vini sono essenzialmente richiesti. Ciò non basta. Fa bisogno di aversi una buona cantina, e perchè questa sia tale debbe esser collocata nella parte inferiore della casa, o sia in luogo sotterraneo e profondo, fornita di ben disposta porta e di un regolare e ben ripartito numero di spiragli o lumiere. La temperatura in essa debbe esser costante o permanentemente eguale. Essa, la cantina, non vuol essere nè troppo asciutta, nè troppo umida, poichè nel primo caso si dissecccherebbero le botti, e 'l vino discapiterebbe, essendovi della molta evaporazione a traverso dei pori delle botti medesime; nel secondo i cerchi, specialmente se di legno, marcirebbero, ed oltre a ciò serberebbero le botti un'umidità fastidiosa, che potrebbe far andare il vino alla muffa, malattia quanto perniciosa altrettanto ordinaria. A prescindere da ciò, perchè le cantine fossero commendevoli, è mestieri sieno lontane da ogni scuotimento di passaggio, di vetture, di macchine, di opi-

fici, e di fabbri; che sieno lontane da stalle, da letamai, da cessi, da pozzi, che ritengono acqua, e da fogne di ogni specie. Ciò per quel che concerne materiale, fisica posizione, e struttura delle cantine. Da ciò quindi rilevasi di essere riprovevole il costume di coloro, che usano tenere in esse delle sostanze vegetabili, od animali, capaci di fermentare e d'imputridire, come sarebbero fiori, legumi, verdure, carni, cacio, e simili; o tenervi a nutricar polli, conigli, ed animali di simil fatta. La cantina, o parrocchiani, debbe essere addetta a contenere esclusivamente del vino e null'altro. E perchè? Perchè si passa grave pericolo di perdere questo per malattie, che possono sopraggiungergli, poichè non vi ha cosa tanto dilicata quanto il vino; nè cosa tanto suscettiva di alterazione. Sono assai commendevoli le cantine scavate sotterra a molta profondità; ma che abbiano delle spaziose lumiere o spiragli sporgenti alla parte superiore, od in aperta campagna, come si osserva nelle cantine di Canosa in provincia di Bari, ed in quelle di Cardito appo Caivano in provincia di Napoli. Una buona cantina dà ottimo vino e lo conserva a meraviglia.

Egli è vero però che delle malattie vinarie alcune provvengono da cause estrinseche, ed altre da cause insite nel vino medesimo. Ciò posto, è giusto che sì delle une, e sì delle altre vi tenga parola. Cominceremo dalle prime, cioè da quelle derivanti da cause estrinseche, e poi parleremo delle seconde o di quelle dipendenti da cause intrinseche.

Le cause estrinseche, che producono la degenerazione ed alterazione de' vini, possono essere: 1.° L'eccessivo calore; quindi in tale circostanza fa d'uopo che il vino passi in cantina più fresca, o che esso stesso si raffreschi, immettendovi de' pezzi di ghiaccio, o travasandosi passi per tubi di stagno, circondati od immersi nella neve, soggettandolo in pari tempo alle solforazioni. 2.° L'agitazione; quindi fa mestieri, come diceva poc'anzi, tenere i vini

lungi dai rumori. 3.° L'influenza dell'atmosfera, la quale cagiona dell'acidità ed altre alterazioni spiacevoli; quindi io vi pregava a tener piene e ben chiuse le vostre botti. 4.° I vasi vinarî non buoni, da cui molte malattie possono derivare, e fra queste la più frequente ed usuale, che invade i vini, cioè il *sapor di muffa*, o *di legname*. Questa malattia, che dipende da cattivi vasi vinarî, è delle più pertinaci e delle più difficili a guarirsi. Molti rimedî infatti si son delle volte all'uopo praticati, ma indarno. Il più efficace pare sia quello dell'olio di ulive di recente espresso, ed ecco come conviene adoperarlo. Subitochè si è scorto avere il vino contratto il sapor di muffa o di legname, devesi tosto travasare in altra botte apparecchiata e solforata, versarvi dentro dell'olio fresco, come diceva, e poi sbattere tramestare agitare da ogni parte la massa vinosa. Dopo ciò conviene si lasci riposare, chè l'olio venuto a galla avrà seco tratto tutto il disgustoso sapore di legname. Ottenuto questo felice risultamento, è necessario farsi un novello travaso, e se si vede il vino un pò torbidetto si chiarifichi con dell'allume pesta, in esso versata. È utile però che tal vino si smerci subito, vendendosi bevendosi o mischiandosi almeno ad altro che lo immegli. Alcuni, per torre dal vino questo difetto, fanno uso del carbone animale ridotto in grossolana polvere, che posta nella botte sbattono agitano e muovono col vino, indi lo lasciano in riposo per travasarlo. Io però darei la preferenza all'olio sul carbone anzidetto, quantevolte però l'olio fosse di buona qualità e scevro di ogni cattivo odore. Parrocchiani, se questo malanno dipende da vasi vinarî mal prosciugati mal conservati o guasti per negligenza, siete pregati ad allontanarli dalle vostre cantine, ed avere assai maggior cura per quelli che vi rimangono; a ben asciugarli, cioè, appena ne sarà stato tratto il vino, ed a non avvicinare ad essi cose, che potessero alterarli marcirli o far loro acquistare cattivo odore. Ciò posto, viene assai riprovata la

condotta di coloro, che tengono il somiero, il porco, ed altri animali, ed oggetti corruttibili presso le botti da vino che spesso vedonsi quasi immerse nel letame, e nel fango. Persuadiamoci: questa malattia dipende quasi sempre dalla nostra non curanza; quindi può essere benissimo evitata, usando tutte quelle diligenze e precauzioni che sono all'uopo richieste.

Passando ora a parlarvi delle malattie intrinseche o dipendenti da ciò che costituisce il vino medesimo, giova prevenirvi che molte ve ne sono di difficile guarigione. Noi tratteremo delle più ordinarie.

Vi sono, come diceva, delle malattie incurabili, ma ditemi: qual medico lascia mai l'infermo senza un qualche rimedio? È massima che nei casi disperati val meglio tentare gl' incerti e dubbi rimedî, che non tentarne alcuno. Eccomi quindi a significarvi le malattie più frequenti coi correlativi ed opportuni rimedî, onde nel bisogno sappiate usarli.

La grassezza — È questa una malattia quasi ordinaria, poichè attacca quei vini che sono spiritosi e quelli che contengono poco tartaro e concino, ossia parte astringente, come appunto sono quelli che generalmente si raccolgono nella nostra provincia. Dipende ciò o dalla cattiva stagione, o dalla non propizia località de' vigneti, o da ultimo dalla mancanza di regolare manifattura. Credono gli enologi più accurati che questa malattia dipenda da una tal quale speciale azione del fermento sul principio zuccheroso non iscomposto, cioè non alcoolizzato, e sugli altri principî vinosi. Di qui possiamo raccogliere che siccome questa non iscomposizione dello zucchero possa derivare dalla fermentazione arrestata od impedita, così dobbiam curare che nelle circostanze non sia questa minimamente disturbata. I vini così guasti ed alterati pesano molto, filano come olio, e quando sono versati in un bicchiere cadono senza far udire alcun rumore. Tal

malattia non poche fiate è svanita da per sè stessa; ma allorchè non la si vede andar via convien praticare qualche analogo rimedio. L'usuale è quello di sbattere o dimenare fortemente il vino con una mestola o pala per separarne il grasso, che si presenta alla superficie sotto forma di schiuma, che converrà fare escire della botte, e questa escita sbatter di nuovo il vino, e cessar solo quando non si presenta più ombra di schiuma nella botte, che sarà d'uopo tener sempre piena per meglio agitarne la massa vinosa e facilitar l'uscita della schiuma suddetta. Se questo rimedio riesce inefficace, converrà supplire alla mancanza dell'alcool, del tartaro, o del concino in regolari proporzioni; poichè portato così l'equilibrio nelle parti costituenti il vino, questo rientrerà nello stato normale, riacquisterà il suo naturale sapore, e le qualità sue primitive. Siffatto rimpiazzamento però, stante la necessità degli strumenti conoscitori delle sproporzioni degli elementi vinari, nol credo eseguibile da voi; quindi mi astengo dal darvi su ciò maggiori e più esatti ragguagli, che son sempre nel caso di dare a chiunque fosse amante di averseli.

Il Guasto—Questa malattia è figlia dell'antecedente, poichè il vino grasso passa facilmente al guasto, o come voi dite all'*averso*. Quando il vino è stato sorpreso da questo male, il sapore è sgradevole nauseoso, il colore è torbido e tendente al bruno, e quando si fa stare per qualche tempo all'aria diviene pressochè nero. Ciò pei vini bianchi, poichè si è visto che i rossi passano al guasto senza essere stati prima grassi. Questa malattia si crede derivante dalla dissoluzione putrida e spontanea dell'acido tartrito. « In que- » sto stato, dice un dotto autore, l'acido carbonico si spri- » giona, la potassa divenuta libera reagisce sull'albumina » e sul glutine e formasi l'ammoniaca (1) ». Il rimedio, che si commenda in tale circostanza, si è quello di versare

(1) Masson. Four. Enc. d'agr.

in ciascuna botte trenta *grammi* di acido tartrico. L'acido carbonico così si libera, e il vino guarisce dalla contratta malattia. Vi ha chi consiglia d'immettere, nella incipienza del male soltanto dell'alcool o spirito di vino nella botte, e di farvi un forte umichio di solfo per vedere scevro del guasto il vino. Questi rimedi possono ben praticarsi e con poco dispendio; quindi vi consiglio a non trascurarli nel bisogno, e ad essere attenti a scorgere e sorprendere il male nei suoi principî; scortolo a tal epoca, sarebbe sciocchezza il lasciarlo inoltrare senza accorrere al riparo.

L'amaro — È questa una malattia, che attacca i vini, il cui zucchero è compiutamente disciolto; cosa che per lo più avviene ai soli vini rossi. Essendo però questa malattia assai rara, mi astengo dal prescrivervi per essa l'opportuno rimedio, come non vel prescrivo per *l'agro*, che si sviluppa di rado nei vini leggieri e propriamente in quelli ove l'alcool è minore di sei a sette centesimi.

Vi sono altre malattie, che per lo più van corrette col miscuglio di altri vini, che hanno qualità opposte; e vi consiglio nelle circostanze di praticarle se non volete mandar perdute le vostre fatiche.

La conoscenza delle malattie vinose e degli opportuni loro rimedi è di grande utilità, ma di grandissima utilità è quella di sapere onde queste malattie derivano, e provvedere a tempo, onde esse non si sviluppino e si rinnovellino. Egli è vero che ve ne ha di quelle, che sfuggono ad ogni nostra preveggenza e ad ogni qualsiasi rimedio, come è quella che da qualche anno ha attaccate le uve e i tralci stessi delle viti.

Parrocchiani! Vedeste malanno!... Una specie di velame plumbeo cinericcio ha coperto le uve; una specie di malattia petecchiale ha invaso, macchiando, i tralci ancor verdi delle viti, e finora non si è trovato modo da dissipare e disperdere tanto disastro. È dessa, come dicono i naturalisti e gli

agronomi, una specie di crittogama parassita o pianta fungosa microscopica, che invade senza misericordia le uve. Questa malattia, son già parecchi anni, ebbe origine in Inghilterra, si diffuse nella parte meridionale di Francia, nella Svizzera, ed indi, entrata in alta Italia, è pervenuta fino a noi per la forza, credesi, dei venti settentrionali. Molti han proposti ed escogitati diversi rimedî; niuno però è stato finòra di felice risultamento (1). Ma, quando sarà per

(1) L'Accademia de'Georgofili di Firenze, incaricata di studiare la dominante malattia delle uve e di proporre un metodo preservativo all'uopo opportuno, lo indicava nella calce viva o caustica stemperata nell'acqua con cui dovevasi con adattati pennelli spalmare nell'atto della potatura i capi delle viti o tralciaie di esse appena fatte e legate, per modo che le gemme, donde vengon fuora i nuovi germogli, si trovino ben bene bagnate dal latte di calce. Ciò per distruggere il seminio della crittogama deposto in prossimità de' medesimi, e disinfettarne le viti, cui questo antidoto particolarmente risguarda — Per le uve poi se ne proponeva un altro.

« La terra, è detto, (V. Mon. Tosc. 10 febb. 1851) sembra esser
» la sostanza minerale più acconcia a difender l'uva dal contagio coprendone la superficie; è certo la più innocua, la più comune, quella in
» una parola che più economicamente e colla minor difficoltà possa essere da ogni coltivatore adoperata.

» Fra le terre, le più argillose, quelle che si adoperano per far mattoni, sono le più adattate a quest'uso; ma adoperate semplicemente,
» ridotte con acqua allo stato di poltiglia e di liquida pasta, non aderiscono bene alla superficie dell'uva e non vi stanno convenientemente
» aderenti. Se però in vece di acqua si adoperi una densa saponata,
» se fatta con *sapon tenero* detto da seta, le cose mutano, perchè l'adesione della terra argillosa alla superficie dell'uva divien facilissima
» e molto durevole. Dovrebbero dunque i coltivatori sciogliere bene una
» parte in peso di sapon tenero in trenta di acqua e poi stemperarvi
» tanta terra argillosa da formare un fluido, che tenuto frequentemente
» agitato sia bastantemente denso, perchè una ciocca di uva immersavi
» ne esca ricoperta di un velo terroso, che prosciugandosi prontamente
» non lascia più trasparire la superficie verde vegetabile, e le dà invece, coprendola, un color grigio e l'apparenza del fango disseccato.
» Allegata l'uva al primo segno d'invasione della malattia, non dovrebbero più oltre indugiare i coltivatori, ma preparato cotesto liquido e

finire questa benedetta malattia? Io per me non saprei dirvelo; e siccome siffatto male è stato finora incapace di rimedio, così non bisogna far altro che ricorrere a Dio. Voi siete afflitti smarriti spaventati per quest'oggetto, e siete assai pensierosi pel futuro. Avete ragione. Ma via, fidate nella divina Provvidenza, chè anche quando punisce e castiga ci ama e ci protegge. A Lei dunque le nostre speranze, e, calmo il nostro spirito, avrem pagato all'Eterno il più bel tributo di nostra religione colla rassegnazione nei travagli!

» posto in piccoli vasi adattati dovrebbero *immergervi* ed *agitarvi* i
» grappoli delle lor viti, i quali ricoperti in questo modo di un sottil
» velo terroso, non dovrebbero essere dalla crittogama assaliti, e se già
» minimamente lo fossero stati, l'azione del sapone dovrebbe liberarli
» dal contagio incipiente ».

Fin qui la benemerita Commissione dei Georgofili, le cui proposte pare venissero confermate dalle ripetute esperienze fatte dall'ottimo amico signor D. Bartolomeo Paolillo di Cusano in Terra di Lavoro, il quale, come da una sua memoria spedita all'Istituto d'incoraggiamento in Napoli, asserisce di aver trovata proficua la lozione di terra diluita nell'acqua semplice ed applicata alle uve. Ma con buona pace della prelodata Commissione e del signor Paolillo non so persuadermi della felice riuscita del rimedio proposto. Impaniate le uve di argilla diluita nel ranno o nell'acqua semplice, come possono avere il naturale loro incremento? ma l'avessero pure: l'intonaco argilloso di che vanno i granelli coperto non iscrepolerebbe al crescer de' medesimi? Le sopravvegnenti acque non li laverebbero ed inutilizzerebbero così il rimedio? A prescindere da tutto ciò, la luce come agirebbe su di essi per maturarli? qual impero avrebbe su di essi

.... il calore del Sol che si fa vino?

Ecco le riflessioni che sommetto alla saggezza de' miei maestri. Ad ogni modo non ometterò di trar partito dai consigli della lodata Commissione, e spero l'evento corrisponda al precetto.

DISCORSO XXXVIII.

DOMENICA TERZA DI SETTEMBRE

DE' DANNI ARRECATI DAL DISSODAMENTO DELLE TERRE IN PENDÌO, E DELLE TENUTE BOSCOSE.

Quasi giornalmente si apprendono, o parrocchiani, le immense luttuose sventure cagionate dalle straordinarie inondazioni e dagli straripamenti dei piccoli e dei grandi fiumi e torrenti (1). Ove sentonsi città devastate, proprietà distrutte, e pubblici monumenti atterrati: ove ponti trasportati dalle correnti: ove molini cartiere ed altre macchine idrauliche inutilizzate o sepolte: in taluni paesi ubertosi ricolti allagati, seminagioni perdute, e fondi danneggiati per essersi ricoperti di melma e di pietre: armenti e pastori annegati: case rurali franate e cadute: e persone morte sotto le loro ruine, o menate via dalle correnti... Ah parrocchiani, sanguina il cuore in riferire tante disgrazie e la mente rifugge pensando a tante incolte ruine! E chi sa quante altre se ne dovranno rimpiangere e lamentare in prosieguo!! Voi, è vero, dalle ultime alluvioni niuna grave sciagura avete a deplorare. Ma che per questo? Certo non vi dà il cuore di essere indifferenti alle altrui disgrazie. Ma ditemi: non vi doleste voi pure, e tutto giorno non vi dolete dei danni, che apportano le alluvioni ai vostri seminati posti alle falde del nostro Matese, e dei guasti tante fiate avvenuti

(1) V. Giornali delle due Sicilie 1841. 49. 51. 53 ec. ec.

a quelli situati sul piano? Non vi lamentate voi delle tante continue abrasioni fatte ai vostri fondi dai diversi torrentacci sparsi nel nostro agro, e di tratto in tratto ingrossati per ogni benchè piccola pioggia? Non avete voi ancor viva la memoria, e non ne rimangono tuttavia le spaventevoli vestigia, della tremenda alluvione sofferta nel 1841 (1), quando quasi tutte le macchine idrauliche che erano sul nostro Tappone (2) sparirono; quando il ponte, che gli era sopra, e che moltissimi secoli ricordava, restò sfasciato guasto e mal concio; quando pel Magnaluno, e pel Saraceno (3), e prati, e vigneti, ed arbusti, e giardini divennero ampi pietrosi letti di spaventevoli torrenti (4)? Ah sì, furon disastri questi da non dimenticarsi giammai!..E bene!..Donde avemmo noi ed abbiam tutto giorno a ripetere tante sventure? Donde?!.. Alzate, alzate i vostri occhi ai monti, che stanno a ridosso di questa patria nostra: vedete quegli straripati dechini, che nudi si offrono al vostro sguardo, e l'avrete conosciuto. Le cime di queste montagne erano un dì ricche di annosi alberi e fronzuti, che sfidavano la durata de' secoli, e gl'impetuosi buffi del vento; alberi che gli antichi nostri padri ci lasciavano intatti, speranzosi che noi, come eglino, li avessimo rispettati; alberi che oltre all'offrirci il necessario alimento pel fuoco, porgevano non inutile materia alle arti. E noi quasi da insana febbre presi di tutto distruggere, li abbiamo annientati. Abbiamo anco fatto dippiù. I dechini del Matese vedevansi ricoperti di estese erbose pasture, che mentre porgevano gradito pascolo al bestiame, tratto tratto ritenevano le acque. Oggi tutto è can-

(1) V. Memoria spedita dall'Autore alla R. Società Economica rustica di Molise nel 1841.

(2) Torrente che scorre al mezzogiorno di Sepino.

(3) Altri torrenti al Nord di Sepino.

(4) Questo proemio potrebbe andar cangiato da chi volesse usare al pubblico questi discorsi, a seconda delle peculiari circostanze locali del dicitore.

giato. L'avidità di vederli, benchè momentaneamente, biondeggiar di dorate spighe li ha fatti scuotere e dissodare. Fratelli, ditemi: si è fatto bene? si è vantaggiata la pubblica economia? Quai beni... anzi quai mali non ci hanno arrecati queste distruzioni e questi dissodamenti? Vediamolo questa sera, o parrocchiani...Io dovrei, è vero, tirare un velo su ciò che si è fatto, si sta facendo, e si proseguirà forse sventuratamente a fare; ma Dio! come tacermi in cosa di tanto rilievo quando è ciò d'immense ruine la non dubbia cagione? Anzi perdonate: mi è forza stasera di parlar franco e sincero; e spiaccia a chi si voglia il mio linguaggio. Le verità, è vero, villicano troppo le suscettibilità di taluni, ma, ad esse dato ascolto a tempo opportuno, posson fare il pubblico e'l privato vantaggio, come vedremo—Incomincio.

Le continue osservazioni, diceva pur bene il celebre Montesquieu, formano la storia delle scienze fisiche; cioè, a parlar più chiaramente, e adattando allo scopo del mio ragionamento il detto di sì chiaro scrittore, « il fatto è più parlante di qualunque siasi astratta teoria in materia di agricoltura ». Che se l'è così, come lo è certamente, scendiamo al concreto.

Dal cominciare di questo secolo fin oggi taluni pseudozelanti del pubblico bene e della generale prosperità si facevano in mezzo alla plebe, cieca ignorante e facile ad esser portata ad ogni sentimento, specialmente quando le si mostra la cosa sotto l'apparenza di bene, e: « a che, dicevano, far istare tante terre lunghesso il dechino del Matese salde inoperose e senza coltura? Perchè non cangiare quelle colline, quegli sterili pascoli, quelle cupe foreste, quegli infruttuosi burroni in ubertosi campi di varie preziose derrate alla vita specialmente necessarie? Non siam nel dovere forse di arricchire il paese, aumentandone i territoriali pro-

dotti? Non istà forse bene trar vantaggio da ogni terreno? Andiamo dunque a distruggere i boschi che ne sovrastano, a coltivare le colline che ne circondano, ad utilizzare ogni terreno comunque sia esso situato»... Ecco il linguaggio a voi ed ai vostri padri tenuto da certe Volpi astute, direbbe la Santa Scrittura « *che infiorano i loro discorsi per trar la plebe al loro partito* (1) » e che spacciano ricchezze mentre non seminano che malanni distruzioni e miserie.... Che!? Vi sembra forse troppo duro questo parlare? Così è senza dubbio, ma lasciate che tocchi stasera senza pietà questa piaga, che pare sia divenuta cangerigna! Vediamo infatti che si è operato da voi e da tanti e tanti altri, che vi hanno in altri paesi imitato, dietro lo specioso e lusinghiero discorso toccatovi poc'anzi di slancio, e spesso tenutovi dai falsi zelatori del vostro bene.

Ravvicinate un poco gli scorsi tempi al vostro pensiero. Ditemi: ricordate voi quando le Autorità, che presedevano all'amministrativo al giudiziario ed al forestale, v'imponevano e con verbali all'uopo redatti, e con minacce, e con pene a non andare a coltivare le terre in pendio, quelle, cioè, poste al di là de'segni stabiliti e fissi dalle competenti autorità come barriera alla coltura? E bene, voi e i vostri padri, ridendovi delle Autorità, delle pene, e delle minacce della legge, vi faceste lecito di portare la sacrilega scure sugli alberi che adornavano le circostanti colline, la vostra falce sui crescenti virgulti, la vostra marra e la vostra vanga là ove vegetava rigogliosa l'erbetta tenera pel bestiame: metteste tutto a coltura e vi credeste felici. Vi rallegraste, è vero, in quei primi anni, vedendo biondeggiare di piene e grosse spighe i colli i dechini de' monti le distrutte foreste; vi burlaste di coloro, che si opponevano alle vostre brame ed al criminoso vostro procedere; e

(1) Quasi vulpes in desertis... Eo quod deceperint populum meum dicentes: pax et non est pax... propterea erumpere faciam spiritum tempestatum. *Ezech. cap. 13, 10, 13.*

vi lodaste altamente di coloro che a ciò fare vi animavano: Ma, di grazia, quanti malanni non son derivati da questo malinteso procedimento? Non avete avuto poi a lamentare disastri orrendi ed a piangere luttuose sventure?

Vi ha e non pochi, i quali si dolgono oggi della scarsezza dei ricolti, del cangiamento, come dicono, delle stagioni, e molti, per questo, dichiarano anco la vicinanza del finimondo! Mio Dio! E perchè cercare l'origine di tanti mali nel sistema planetario, o in altre invisibili ed immaginarie cagioni, quando le giornaliere osservazioni ci portano a conchiudere che tai mali sono ripetibili nella maggior parte dall'alterato natio riposo dei colli, e dallo sboscamento dei monti, i cui alberi annosi e robusti erano una provvidenza per tutti come altrove diremo?

Dissodaste le terre in pendio, distruggeste i boschi e perchè? Per raccogliervi nei primi anni poche meschine granaglie, mentre ne' successivi vedeste per le alluvioni portar via quel poco di terra vegetabile, che si avevano, e restar quei colli nude rocce e sélci non atte più ad alcuna industria e coltura. Intanto dopo il vostro capriccioso operato mancò al bestiame il pascolo, diminuirono le industrie, vennero meno le arti, e le manifatture, o almeno mal oggi si tirano innanzi per deficienza di legname, e mancò al fuoco il combustibile, che oggi è divenuto sì raro ed è salito tanto di prezzo da non esservi giunto per lo addietro giammai.

Ditemi: questi erano forse gli speciosi vantaggi che vi si facevano sperare? Eh! diletti miei parrocchiani, se non si accorre al riparo e prontamente, i vostri figli malediranno la vostra e la memoria di coloro, che contribuirono a tanta ruina. Saran costretti a morirsi di fame e di freddo, e Dio non faccia che non abbiano ad esser menati via da qualche frana, o da qualche torrente, tutti resi oggimai pei tanti mal consigliati dissodamenti minacceyoli e spaventosi. I nostri vecchi ricordano che questi nei tempi

andati raramente prendevan piena, o, se la prendevano, ciò non avveniva che dopo molti giorni di pioggia continuata e dirotta, e perchè mai? Perchè le acque sui monti di tratto in tratto ritenute dai diversi cespugli insensibilmente filtravano nelle viscere della terra, mentre le non distrutte foreste e i monti non dissodati tratto tratto le rattenevano. Oggi che le colline ed i disboscati monti si son dati alla coltura, le alluvioni si son fatte continue; sicchè i torrenti, di botto ingrossati, i sottoposti terreni ruinano. La cosa è naturalissima. Le acque non più son impedite sui monti: a ciò si aggiunge che i coloni hanno con dei solchi agevolata loro la via, talchè sboccate nelle pubbliche strade in tempo di pioggia divengono anch'esse torrenti, che quindi nei torrenti si scaricano. E così in men di un baleno trovandosi riunite si aprono la strada da per tutto, e si precipitano nelle sottoposte pianure trasportando quanto loro si para d'innanti, allagando i terreni, e guasti e ruine apportando ai seminati al bestiame ed ai rurali abituri. Che? dico forse un mendacio, o forse esagero col mio dire le cose? Così pur fosse, chè non avremmo oggi a lamentare tanti pingui ed ubertosi fondi divenuti ampi letti di spaventevoli torrenti! Persuadiamoci: se non si ripara al mal fatto, se le cose non ritornano sull'antico piede, avrassi a piangere non solo la ruina dei fondi sulla montagna, ma anche di quelli sul piano: di quelli, perchè andran tutto giorno tanto depauperandosi di terra per le continue alluvioni, da non poter dare ad un filo solo di erba nutrimento e sostegno: di questi, perchè andranno tratto tratto ad esser coperti di pietre e d'inutili ingombri, o almeno andranno ad essere da tutti i lati abrasi dai torrenti, oggimai ingigantiti e rigonfi. E come no, uditori, se cresciuta per le addotte ragioni la massa delle acque, cresce cammin facendo la rapidità delle stesse; cresciuta, cercherà di allargare il letto dei torrenti a spese dei cir-

costanti terreni, che vengono tuttodì, come giornalmente osservate, depasciuti dalle correnti.... Io non parlo di cose inintelligibili e strane. Voi ne avete sotto gli occhi le pruove nel *Magnaluno*, nel *Saraceno*, e nel vicino *Tappone* piccoli torrenti un tempo, oggi pel disboccamento delle soprapposte montagne spaventosi torrentacci, che annualmente cagionano ruine e perdite irreparabili; come si trovano e si troveranno a mal partito pel disboccamento dei monti Calabresi e Basilischi gli abitanti di quelle vaste ed amene contrade.

E si dirà poi vantaggiosa la coltura dei colli, prosperoso lo sboscamento de' monti? Eh! parrocchiani, benchè tardi, apriamo gli occhi alla luce della verità, e mettiamoci sulla via del reale nostro immegliamento, emendando gli errori dei nostri padri ed i nostri stessi... Ma che? vi ha chi malaugurosamente ripiglia: « Io non risento di queste sventure, nè posso affatto risentirne: cerco il mio bene coltivando la terra e soffra chicchessia il danno dell'operar mio ». Sventurati e perfidi ad un tempo! e vi dà il cuore di parlar così, cristiani qual siete? vi dà il cuore di veder con ciglio asciutto i gravi danni dei vostri simili, dalla vostra nequizia o almeno da un avanzato egoismo sventuratamente accagionati? Dove sta in voi quell'amor fraterno, che pure esser dovrebbe l'unica fiamma informatrice di tutto il corpo sociale (1)? E vantate voi di esser culti ed inciviliti? Eh no! questa caratteristica infelicemente pare non vi convenga quando desiderate la rovina del vostro prossimo... Ma, di grazia, se voi siete causa del suo danno, non è da imputarsi a voi tutto? E se è da imputarsi a voi, non siete nel dovere di risarcirlo? Fate senno per poco. Quando quel riozzolo, spregevole in sul principio, è divenuto per cagion vostra un torrentaccio, talchè nel suo corso e case e seminati e masserie ed armenti tra-

(1) Hoc est praeceptum meum ut diligatis invicem. *Joan. II.*
Finis praecepti est charitas. *S. Paul. ad Tim.*

scina e trasporta, non avete voi cagionato un tal danno, e causatolo non sentite nel vostro cuore una voce che vi rimprovera, ed un rimorso che vi lacera internamente il seno? Bisognerebbe non aver cuore, non avere religione per non risentirsi a questi argomenti!!

Ma a prescindere da tutto ciò, ditemi: siete voi cristiani? La risposta è affermativa. Or bene; non istà forse scritto nell'Evangelo: *Non facies furtum: Non rubare?* E non è un rubare l'appropriarsi indebitamente l'altrui? I boschi, sieno Comunali, sieno de'Corpi morali, non son vostri certamente; e non essendo di vostra proprietà, come ardite voi di manometterli, di appropriarvene i legnami? Praticando ciò, non commettete una ruberia? Non conculcate il divino precetto, che poc'anzi vi annunziava?.—« Oh sì! sento ripetere, ciò potrebbe stare pei boschi delle Chiese, de'Pii Stabilimenti, ma non già pei comunali ». Piano piano; non siate sì facili a sputar sentenze, a profferire erronei non meno che criminosi sentimenti. I boschi comunali sono di tutti e non sono di alcuno. La Comune è una madre universale, una madre benefica, una madre pietosa; ma non per questo debb'essere manomessa nei suoi interessi nella sua roba nelle sue finanze. Ditemi: che direste, se io dicessi esser lecito ai figli di famiglia commettere dei furti domestici, rubare in casa, distruggere e dissipare quanto vi esiste? Mi alzereste certamente la croce addosso. Or bene, non siamo in pari circostanze? Il distruggere i boschi comunali, l'appropriarsi de'loro effetti, non sarà un rubare, un commettere un furto domestico condannato dalla legge cristiana non meno che dalla civile? Se ciò non fosse, non si vedrebbero certamente tuttodì puniti coloro, che in opposizione della legge forestale danneggiano i boschi distruggendone le piante. Or se l'è così, come lo è senza dubbio, non è ladro colui che fa sua la proprietà Comunale? E se è tale, non è reo innanti a Dio? Non è

obbligato a risarcire il mal fatto stando scritto: « *Non si dà remissione se non si restituisca il rubato* (1)? » Eh! Cristiani miei dilettissimi, il manomettere i boschi reca danni non meno temporali e materiali, che spirituali ed eterni!

Ma credete forse, ascoltanti, che quel che a voi stasera rimprovero non sia a tanti e tanti altri paesi applicabile? Eh piacesse al cielo che così non fosse! Sarebbe allora ben lieve, perchè parziale il male. Gli abitanti del Dipartimento del Reno in Francia un tempo si lamentavano, e giustamente, di coloro, che dissodavano gli estesi dechini delle Alpi; poichè il Reno medesimo, da che tragge nome il Dipartimento, per le continue torbide piene, e pei materiali, che seco spesso menava, cagionava incalcolabili danni; ad ovviare ai quali si fu costretto a fare per lunghi tratti delle forti e robuste arginazioni costrutte fino a diciotto piedi sul livello delle campagne; e ciò per impedire gli allagamenti che han fatto stare quei poveri abitanti tante e tante volte in forse della stessa lor vita. La medesima cosa è a dirsi del Pò, in alta Italia, che ingrossato pei fiumi minori offre uno spettacolo di orrore nelle sue annuali escrescenze; poichè obbliga la popolazione Cispadana a guardare di notte e di giorno le costrutte arginature, per prevenirne a tempo opportuno le rotture, che sarebbero a tutta la superiore Italia funestissime. Ringraziamo, o parrocchiani, la divina Provvidenza per averci locati in migliori e più secure contrade; ma, ahimè!, lungi noi dal saper godere della nostra posizione, cerchiamo a tutt'uomo coi nostri giornalieri errori di renderla se non peggiore, eguale almeno alle cennate del Reno e del Pò, avendosi annualmente a rimpiangere danni se non eguali a quelli, che là si verificano, certo non indifferenti. Esecrazione dunque e pubblica esecrazione a coloro che furono i primi a consigliare la coltura de' colli e 'l disboscamento dei monti! Noi ne piangiamo ora i tristi ef-

(1) Non datur remissio nisi restituatur ablatum. *Aug.*

fetti, ma altri più tristi ne avranno a risentire i nostri posteri, qualora a tanto male non si appresti un sollecito riparo. Che sia così, riflettete. Molte arti han per base e per fondamento il legname. E bene, senza questo come potranno tenersi in piedi? Languiranno esse, e con loro le arti affini che hanno il fuoco per principio di loro esistenza. Sì: verrà tempo, e forse questo non è lontano, in cui per mancanza di fuoco non vi sarà chi vi rifaccia nè anche la marra, la scure, e l'aratro, strumenti in agricoltura indispensabili; o dovrete per ciò pagar molto ad un ferraio, costretto a provvedersi da lontane parti, ed a prezzo carissimo, dei carboni bisognevoli per la sua fucina.... Eh! no, non venga mai, o parrocchiani, questo tempo calamitoso e funesto, e già sta nelle vostre mani l'allontanarlo; sta nelle vostre mani la vostra salvezza e quella de' vostri posteri.

Rispettiamo i boschi, che tuttora sussistono; e mettiamo mente al rimboschimento di quelli che sono stati finora manomessi e distrutti. Ci sia di sprone e d'incitamento ciò che presso alcuni popoli barbari è stabilito e prescritto. I Tartari del Daghestan, al dir di Giuseppe Bayle-Barelle, professore un tempo di agricoltura in Pavia, fecero una legge, stante l'*ingratitudine* del loro terreno, che nessuno poteva prender moglie se prima non avesse piantato un dato numero di alberi. E perchè ciò, parrocchiani? Perchè un popolo senz'alberi è miserabile ed infelice. Non può reggere, diceva Platone, una nazione senza culto e senza religione; ed io (senza punto derogare alla massima di questo insigne filosofo) dico che un popolo non può reggere senza tenute boscose. Or se tanta prudenza regna tra i Tartari del Daghestan, sarà questa bandita da noi, popoli inciviliti ed illuminati? Ah! no; di nostra mano pensiamo a risarcire il mal fatto: seminiamo propaghiamo coltiviamo i boschi, e sia tanta la nostra riverenza e 'l nostro rispetto per essi, per quanto ne avevano gli antichi, che li conse-

cravano alle Divinità per vederli difesi e garantiti dalla scure devastatrice di un empio. Ma ditemi finalmente: perchè tanta cura e vigilanza ne' padri nostri pei boschi? Perchè ne conoscevano la necessità e 'l bisogno; perchè amando il nostro bene cercavano di lasciare un tanto tesoro alle future generazioni; e perchè in fine anticamente vi era quella educazione pubblica e quel buon senso che manca sventuratamente al giorno d'oggi, in cui tutto è moda, tutto è vanità, peste del viver civile e disdoro dei popoli cristianamente educati.... E noi ameremo sì poco i nostri posteri i nostri più tardi nipoti? Parrocchiani, dobbiamo amarli, perchè sono parte di noi medesimi. E se una legge santa di natura ci obbliga ad amarli, perchè non procurare loro il maggiore di tutt'i beni, il ripristinamento delle tenute boscose? No, non conviene starcene neghittosi in cosa di tanto rilievo, e che grandi e generali vantaggi procacoia, come Domenica ventura ravviseremo. Ogni dovere ci comanda di fare emenda del passato. Facciam dunque di rimboschir presto i colli ed i monti sboscati, che già somigliano alle montagne esecrate di Gelboè; e rinsavendo lasciamo la coltura di quei fondi che stando in pendio sono incoltivabili per Legge Naturale e Civile. Oh! se ciò faremo, ci avremo al certo le benedizioni e le lodi de' posteri; laddove, se seguiteremo a battere la stessa lagrimevole carriera, saremo esecrati maledetti e dannati eternamente all'oblio!!

DISCORSO XXXIX.

DOMENICA QUARTA DI SETTEMBRE

DEI VANTAGGI CHE SI RITRAGGONO DAI BOSCHI, E DEI MEZZI PER RIPRODURLI.

Nello scorso sermone vedemmo, uditori, i gravi incalcolabili mali avvenuti dalla distruzione de' boschi e dalla coltura delle terre in pendio. Ma oh di quali altri malanni sarà essa ferace l'imprudenza di nudare le cime dei monti, e di portare la marra e la vanga nei declivi di essi; riserbati al pascolo, ossia alla germinazione delle erbe naturali e spontanee!! Fratelli, poniamo una volta mente ai nostri reali vantaggi: vediamo ciò che far può il nostro bene non apparente ed efimero, ma vero ed effettivo, ed avremo provveduto ai nostri ed agl'interessi de' posteri.

Parrocchiani! non giova illuderci sui nostri propri vantaggi. La necessità del rimboschimento dei monti dissodati e coltivati non è più un problema, non è più una cosa da mettersi in discussione nel nostro regno; ma è una verità chiara ineluttabile certa, dagli stessi fanciulli conosciuta. Intanto non vi ha verità di questa più trascurata; posta in non cale, ed anche mal vista e sprezzata. Eccomi perciò a farne stasera oggetto e argomento del mio e del vostro trattenimento.

Ditemi: non vedete che 'l legname va tuttogiorno a mancare, e finirà col non restarvene affatto? Ciò farà, uditori, la miseria delle famiglie, e dello Stato. Il consumo, è

vero, è sempre maggiore della naturale riproduzione, ma quando questa è trascurata impedita o distrutta nel nascere, andar si deve necessariamente in ruina. Dicono alcuni che per l'accrescimento della popolazione sia venuto meno il legname. Fino ad un certo punto questa opinione è giusta e fondata; ma, di grazia, nei remoti tempi la popolazione di questo regno non era forse immensamente maggiore di quella ch'è attualmente? Ed intanto esistevano immense foreste e boscaglie. Si deve dunque dire o che i tagli allora erano molto meglio regolati, talchè le leggi municipali ne proporzionavano il consumo; o deve dirsi che trattavano gli antichi i pubblici boschi come cosa propria in modo da non farne quello sciupo, che se ne fa al presente, o pure pensavano a tosto rimpiazzare ciò che veniva tagliato. Si usano oggi questi proporzionati tagli? si osservano questi riguardi? si praticano questi rimpiazzi? No certamente; ed ecco perchè ci troviamo noi su di un precipite pendio di decadenza a tal riguardo da spaventare e da far nascere le più serie apprensioni sul futuro. Parrocchiani! anticamente una cieca superstiziosa religione, prendendo cura del pubblico e del privato bene, altamente badava alla conservazione dei boschi, cosicchè consecrati a Giove ad Apollo a Bacco a Venere a Diana a Nettuno a Vulcano ad Ercole (1); ed in Roma dedicati sul Monte Aventino a Giunone (2), tenevasi come cosa empia e sagrilega il tagliarvi il benchè minimo arboscello, e si aveva così il piacere di vederli conservati rigogliosi e belli. Posteriormente la vantata civiltà dei tempi, il lusso, l'egoismo, l'avidità delle masse vi hanno portata la desolazione e la rovina. In far ciò non si è punto riflettuto che col distruggere i boschi lo Stato, non men che i privati facevan una gravissima perdi-

(1) Aldrov. Dend. pag. 71.

(2) Monte sub Exquilio multis incaeduus annis
Junonis magnae numine lucus erat. *Ovid. Fast. lib. 2.*

ta, dovendo pitoccare dai vicini il leguame per la marineria, per le arti, e per le industrie, come i carboni pel fuoco. Dall'estero infatti si veggono giornalmente arrivar legnami e carboni nel regno con discapito delle pubbliche e delle private finanze. E perchè non cercare a tanto male un rimedio? La Puglia, ove l'occhio si perde su per quelle vastissime pianure, ha terreni nudi privi di alberi e quasi morti, sarei per dire, alla grande vegetazione: le altre provincie del regno hanno estesi monti, e sdrucciolevoli dechini senza neppure un frutice atto ad invitare al pascolo il bestiame. Gran Dio! E non si potrebbe fare che, mentre e gli uni e gli altri offrissero una grata vista allo sguardo, dessero un utile positivo alla pubblica e privata economia? Sventuratamente in Puglia si crede che gli alberi ivi non vegetino bene; quando che gli avanzi del famoso bosco dell'*Incoronata* dimostrano che le leggi di Natura non cangiano mai, e se gli alberi vegetavano bene una volta, lo possono anche al presente!

Ma a che, sento dire, tanta cura pei boschi e per vederli riprodotti? Ecco, o parrocchiani, lo scopo del presente mio ragionamento. Spero che, mostrandovi i grandi speciosissimi vantaggi che si ritraggono dai medesimi, vi decidiate, ed a tutt'uomo, a promuoverne il ripristinamento, al che fare mi sforzerò di dar delle norme precise e facili, come vedrete — Incomincio.

Allorquando io getto il guardo sulla carta corografica della nostra bellissima Italia, e quando ravviso la lodevole sua posizione, non può non saltarmi agli occhi la provvidenziale divisione che Dio ha fatta del suo terreno. Giova farvi conoscere, o parrocchiani, che la terra che noi abitiamo viene raffigurata ad uno stivale, o ad una calzetta, stendendosi le sue terre da settentrione (ove sono le Alpi, montagne altissime, e dimora quasi perenne delle nevi, e

delle piogge) a mezzogiorno per circa 570 miglia di lunghezza dal Monte Rosa nel Piemonte alla punta di Leuca nella Messapia. Questa penisola è divisa da un estremo all'altro da una catena di alte montagne chiamate *Appennini*, dalle cui basi di tratto in tratto si elevano talune colline, che scorciando vanno a finire in vaste ed estese pianure bagnate da varî torrenti e da fiumi più o meno grandi, che fanno la loro fertilità e bellezza. Questa stessa topografica divisione pare che c'inviti a serbare gli alti monti pei pini per le querce pei faggi e simili; le colline amene per gli ulivi per le viti e per gli alberi pomiferi; e le pianure finalmente per la seminagione dei cereali. Or perchè, secondando la natura stessa, non abbiam noi rispettata e messa a profitto questa sì giusta provvidenziale ripartizione? Se le colline si son saggiamente consegrate agli ulivi alle viti ed alle frutta, e se le pianure si son destinate ai cereali, perchè non determinare i monti alla vegetazione degli alberi di grosso fusto? Perchè anzi si son voluti manomettere e distruggere? Egli è stato questo un errore gravissimo ed imperdonabile. E perchè mai? perchè sono immensi i vantaggi che si ritraggono dai boschi posti sui monti, sia che si vogliono considerare in rapporto col resto della natura vegetativa, sia che si vogliono considerare in loro stessi. Veniamo spiegando le proposte tesi, e spero, dopo breve disamina, che vogliate convenir meco sulla massima utilità dei medesimi, e sulla necessità di riprodurli, avendoli sventuratamente distrutti.

Chi non sa che le piogge sono necessarie, anzi necessariissime allo sviluppo ed alla nutrizione delle piante? Quando queste mancano, la vegetazione languisce e vien meno, e le terre diventano infeconde. Or gli alberi, o parrocchiani, contribuiscono non poco alla caduta delle piogge. Sembravi forse strana questa proposizione, e pure non l'è così. La sommità, o le cime degli alberi sono come

tante punte attraenti, che fermano ed arrestano nel loro passaggio le nubi, le quali prive di questi ostacoli andrebber lungi, senza punto scaricarsi in benefiche piogge e gradite: in somma le vaporose emanazioni degli alberi, venendo in concorrenza coll'umidità delle nubi, si disciolgono in acque abbondanti e doviziose pel contrasto de'venti e per l'aiuto dell'elettricismo attirato dalle cime degli alberi. Ecco dunque che gli alberi sui monti sono utili sotto questo importante punto di vista; ma lo sono ancora, perchè purificano l'aria col ministero delle foglie, dalle quali emana, come dicemmo altra volta, il gas ossigeno, alla sanità utilissimo, animando, per così dire, quella neutralità di aria stagnante e monotona, la quale è produttrice di mali incalcolabili e gravi. Oltre a ciò sono anche utili, perchè somministrano colla caduta delle foglie quel grasso vegetale, di che altra volta facemmo lodevole menzione, ossia l'*humus* o terriccio: lo sono per la freschezza e per l'umidità, che arrecano alle terre circostanti, attesa la vaporosa loro emanazione: lo sono finalmente, perchè addivengono sui monti come tante elevate barriere, le quali fanno argine alla rabbiosa furia de'venti, che senza pietà soffierebbero sulle biade e metterebbero i fondi tutti in iscompiglio e soqquadro. I venti, giova pur dirlo, quando percorrono regioni cariche di nevi si raffreddano e cagionano incalcolabili danni alla salute degli uomini ed alla vegetazione delle piante: quando scorrono su terreni adusti e brucianti portano la spossatezza ed il languore, il disseccamento e la morte. Da ciò potete facilmente dedurre che i venti, attraversando estese boscaglie nella stagione estiva e passando per monti coperti di graziosi alberi e fronzuti, si caricano di freschi umori, talchè arrivano sui piani assai graditi alle piante ed agli uomini. Ciò è tanto vero, in quanto che nell'isola di Francia, dacchè le coste sono state spoglie di alberi, le terre sono divenute così aride ed

infeconde, che rifiutano ogni coltura (1). E vantaggi cotanto speciosi ed inapprezzabili non saran posti a calcolo da una nazione agricola qual può dirsi a buon dritto la nostra? Eh! parrocchiani, il non confessarli, il non vederli è lo stesso che acciecarsi alla luce. Se dunque dalla riproduzione dei boschi non si ritraessero che questi soli vantaggi, dovrebbero essi soli essere bastanti ad animare e le diverse amministrazioni e gli amministrati medesimi ad intraprenderla ed a mettere in opera tutti i mezzi all' uopo opportuni e richiesti ... Ma altri, ben altri vantaggi si ritraggono dai boschi, di che pur conviene si tenga conto e ragione.

Volgete, o parrocchiani, volgete intorno a voi lo sguardo. Gli smisurati edificî, che torreggiano in alto, non vi dicono forse che dagli alberi trassero essi specialmente l'esistenza? Senza alberi si sarebbe mancato di calce: senza alberi non si sarebbero avute nè porte nè finestre nè tetti nè soffitti nè travi nè tavole: senza alberi le fucine sarebbero restate spente, le arti paralizzate, le industrie perdute: senz' alberi non si sarebbero avute pel nostro bene e vantaggio tante macchine idrauliche, che giornalmente lavorano per rendere agli uomini più comoda e più agiata la vita: senz' alberi l' uomo non avrebbe potuto affatto affidarsi al mare. E come no, se dai boschi si tragge tutto quanto bisogna per mettere in assetto una nave, per corredarla di alberi, di antenne, di pennoni, di remi, di panche, di casse ed altro? Insomma senz' alberi non vi sarebbero state navi, senza navi non vi sarebbe stato commercio, e senza commercio saremmo restati privi di mille utili conoscenze, di mille prodotti necessarî alla vita, di tutto insomma che ha formato e forma oggi il lustro la grandezza e la gloria di una incivilita nazione. Che se da queste esterne cose vorreste voi spinger lo sguardo alle

(1) Saint. Pier. Etudes de la nature.

interne, non restereste forse pienamente convinti che quanto vi ha di bene nelle vostre case e nei vostri poveri tuguri tutto si debbe all'esistenza dei boschi? Quelle mense quelle sedie quelle panche quelle suppellettili, che fanno il vostro agio, e, sarei per dire, il vostro lusso; e quegli strumenti agrari, indispensabili per la vostra agricoltura, sarebbero mai senza legname esistiti? No certamente. Ma voi, voi stessi ditemi: esistereste senza di esso? I freddi che voi allontanaste coll' appressarvi con la vostra tenera famigliuola al fuoco: la fame, se pure non aveste voluto cibarvi di ghiande, come gli Aborigeni, la fame che cacciaste lungi da voi col cuocervi un pò di minestra ed una focaccia, non vi avrebbero forse a quest'ora annichiliti e tolti dalla superficie del mondo? Tutto dunque si debbe e si ha tuttavia dai boschi. Intanto sonvi degl'ingordi coloni, dei perfidiosi contadini, e degli sciagurati proprietari, che senza punto por mente ai grandi innumerevoli vantaggi, che si ritraggono dai boschi; e violando quel sacro rispetto e quella religiosa osservanza, che si avevano per essi i nostri padri, e che ne avevan quasi assicurata la perpetuità, han cercato e cercano tuttora di farli scomparire dalla superficie della terra. Infelici! e non vedete voi i gravissimi mali che vi attiraste sul dosso?... Provincie intere, o parrocchiani, e se dico regni forse non isbaglio, vivono angustiati, e gravemente angustiati, per la deficienza del legname, e sono perciò minacciati da estrema miseria. Deh! sentiamo, sentiamo la gravezza di questo male, come in Francia fu un tempo sentita. Sì: fin dai principî dello scorso secolo il signor Réaumur faceva sentire nell'Accademia delle scienze di Parigi la generale apprensione per la deteriorazione de'boschi. I savi editti di quel Governo illuminato, le istruzioni dei dotti, specialmente del signor Duhamel, e di Buffon, lo zelo delle Amministrazioni fecero sì che posero la

nazione nell'impegno di ristabilire i boschi, o almeno di frenare il genio devastatore, che non pochi sciagurati invadeva. Tra noi non si potrebbe fare forse altrettanto?

Lo si potrebbe e con vantaggio; ma, diciamolo pure a nostro scorno e vergogna, le leggi che più da vicino c'interessano sono le meno osservate, sono le meno rispettate ed eseguite. Vi sono, è vero, delle leggi forestali venute fuora dalla saggezza del Governo, le quali comminano severissime pene contro i dannificatori dei boschi; ma che per questo? sono essi forse più rispettati e difesi? non sono anzi vie più manomessi e distrutti? Bisogna che voi, voi, o parrocchiani, vi compenetriate della necessità di conservare i boschi: fa d'uopo che voi per amore della verità, e non per timor della legge vi determiniate a riguardarli, non come un campo militare abbandonato al saccheggio ed all'ingordigia di un avido soldato, ma come un fondo di proprietà particolare, che debbe ognuno difendere e garantire. Ed allora? Allora la pubblica e la privata economia sarebbero immensamente immegliate. Ma sento dirmi: e quali sarebbero i modi più opportuni per arrivare sollecitamente alla riproduzione delle distrutte boscaglie? Attenti al mio dire, chè mi sforzerò di mettervelì brevemente sott'occhio.

I mezzi per riuscire nel proposto divisamento parmi che potrebbero ridursi a due, cioè, ai mezzi di coazione, ed a quelli di spontaneità, o volontari: i primi derivabili dal Governo, ed i secondi dai cittadini consci dei loro doveri e dei peculiari loro interessi.

Ogni Governo, e specialmente il nostro vigile e paterno, ha sempre presa cura della conservazione dei boschi. Sono innumerevoli le leggi i decreti le istruzioni e i regolamenti emanati per veder protetti e mantenuti i boschi stessi; ma l'avidità di molti ha deluse spesso le speranze del Governo; nè l'occhio vigile di una ben regolata ammi-

nistrazione è giunta mai a sorprendere l'indiscreto nell'ombre della notte sul luogo del delitto, e, se vi è giunta, la commiserazione è sottentrata alla colpa, e non poche fiate i riguardi umani le aderenze e gl' intrighi han trionfato della legge e del magistrato. La legge dovrebbe esser severa più che non lo è pei dannificatori; ma, a prescindere da questa, ve ne vorrebbero delle altre, le quali curassero la riproduzione degli alberi, il rimboschimento dei monti, e delle terre in pendio: stabilissero, per esempio, ciò che nel Daghestan venne ordinato, non potere, cioè, alcuno passare allo stato coniugale, senza aver prima piantato un dato numero di alberi sul pubblico demanio; aggiungendo di non potere ascendere a niuna carica lucrosa, senza avere beneficato in tal modo il comune; e di non potere esercitare alcun' arte o mestiere, senz' aver eseguita o fatta eseguire la piantagione anzidetta in proporzione dei mezzi di cui può disporre, oltre agli altri divisamenti che la saggezza del legislatore potrebbe escogitare e proporre. In tal modo si vedrebbero con soddisfazione e piacere rivestite le cime dei monti, ed ornati di alberi i dechini del nostro Matese.

Oltre a questi mezzi coercitivi, si dovrebbero promuovere a tutt' uomo gli spontanei, o quelli nati dalla libera volontà umana. Dopo di aver, per esempio, i rispettabili miei Colleghi con un chiaro patetico istruttivo discorso posta in vista la necessità della riproduzione dei boschi, dovrebbero spingere (sia anche nei dì festivi, con superiore approvazione) il popolo tutto alla seminagione degli alberi da bosco. La Religione nostra, che è madre pietosa, e tutta premura pel nostro bene, no, non istimerebbe criminoso, stante l' utilità pubblica, e 'l permesso delle legittime autorità Ecclesiastiche, un siffatto travaglio ne' dì festivi. Dovrebbero inoltre inculcare ed insinuare il santo principio di dover tutti concorrere alla promozione del bene

pubblico, essendo questo lo spirito della società e le massime dell'Evangelo: insomma far sì che l'amore del bene fosse da più che il timor delle pene nella conservazione e riproduzione dei boschi. Persuadiamoci: fino a che questi santi principî non saranno adottati; fino a che l'uomo non verrà manodotto alla conoscenza dei veri e reali beni della società in generale, e degl'individui in particolare, no non vi potrà essere mai un'ombra di bene: non potran mai vedersi realizzati i miei ed i voti di tutti coloro, che, nutrendo nel cuore il vero amore pel popolo, ne amano l'immegliamento.

Parrocchiani! fo voti al cielo, perchè tutti, quelli specialmente che seggono al regime della cosa pubblica, e voi stessi vi decidiate a mettere in pratica quei mezzi che son creduti più opportuni per riescire nel proposto desiderato intendimento. Persuasi della necessità della riproduzione dei boschi, ed indotti a far uso di opportuni mezzi, fa d'uopo veder quali alberi si debbano preferire in tale interessante operazione, argomento del mio, e del vostro futuro trattenimento.

DISCORSO XL.

DOMENICA PRIMA DI OTTOBRE

DEL MODO DI RIPRODURRE UN BOSCO.

Vi diceva nello scorso sermone che due sarebbero i mezzi per veder riprodotti i boschi, già nella maggior parte in questo regno sventuratamente distrutti: uno cioè di coazione nelle mani del Governo, l'altro di spontaneità risedente nel volere di ogni cittadino desioso del pubblico vantaggio. Lasciamo di tener parola del primo, che, quando che sia, può esser posto in atto dalla volontà dell' eminente Capo dello Stato, fornito di poteri e di mezzi valevoli ed efficaci, e parliamo del secondo, cioè del mezzo di spontaneità animata dalla convinzione del bene, che può al pubblico ridondare dall' attuazione della volontà sita negl' individui formanti la comunanza, ossia una particolare società di esseri umani e socievoli legati tra loro da quell' amore, che nasce dall' abitudine di vivere nel luogo stesso, sotto lo stesso cielo, mosso dalle medesime tendenze, ed imperato dai medesimi principî dalle medesime affezioni e dai doveri medesimi. È difficile però il mettere in moto questo mezzo di rimboschimento per quella diversità di sentire di vedere e di opinare che trovasi spesso nei differenti membri della società. Infatti è immensamente difficoltoso portare quest' individui in un punto di socievole convergenza d' interessi, farli convenire nel bene,

che hassi a promuovere, e nel male che hassi ad evitare; è difficile in somma far chè tutti convengano nel bisogno di doversi fare una cosa, e già io lo diceva nell' antecedente mio ragionamento, quando inculcava a tutti di badare alla riproduzione de' boschi, tanto alla società necessarî; cui amo vie più spingervi stasera, pria di metter mano a segnarvene le norme.

Parrocchiani! è utile avere un bosco? Lo abbiamo già detto. Si è fatto male in distruggere quelli che i padri nostri ci avevano lasciati? Malissimo, e lo abbiamo a chiare note indicato. Che ci conviên dunque fare al presente per riparare al mal fatto, e per procurarci quei beni che dall' abbondanza di essi derivano? Metter mano alla loro riproduzione, al rimboschimento, cioè, de' monti, e de' colli smossi e coltivati. A far ciò debbe concorrere la volontà generale dell' intèro popolo; altrimenti ogni mezzo riescirà insufficiente e frustraneo. Ciascuno insomma debbe concorrere all' opera indicata, come se questa importasse alla sua propria famiglia, a' suoi particolari bisogni... Ecco il difficile, vi ha qui chi mi dice; ed ecco quello che hassi a fare all' oggetto, io ripeto; altrimenti si andrà indubitatamente in ruina. Fate senno o parrocchiani: gl' individui di una comunanza sono membri componenti la stessa: le membra, per veder questa bene andata, debbono concorrere e cospirare al suo bene. Se la società dunque è un corpo composto di esseri intelligenti attivi intraprendenti, son questi nell' obbligo di far tutto ciò che mena al bene del corpo stesso sociale. Quando il tutto sta bene, le parti staranno benissimo. Veniamo al concreto; scendiamo, cioè, ad una più intima applicazione della spiegata teorica.

I boschi per lo più sono comunali: questi non si appartengono ad alcuno, e si appartengono a tutti: niuno ha su di essi un dritto proprio ed esclusivo, benchè tutti vi avessero dritti eguali ed imprescrittibili. Che se i boschi

sono di tutti, conviene che tutti concorrano alla loro riproduzione, o al rimboschimento di essi, poichè tutti ne traggon vantaggio. Se lo è così, come lo è pur troppo, non dovrà stimarsi nemico di sè stesso, e della patria colui, che dice non importargli la manutenzione l'immegliamento o la riproduzione dei boschi: non importargli se nella patria ve ne sieno, o no; ma aver solo a pensare ai fondi proprî, dai quali tragge la sussistenza? Sì: come tale dovrebbe esser tenuto, poichè tradendo egli il bene pubblico tradisce il proprio e quello dei suoi stessi figliuoli. Non giova lusingarci: un comune ricco di boschi fa ricchi i cittadini, come uno povero di essi li fa miseri e meschini. Dunque che far conviene? Concorrer tutti, o fratelli, a riprodurre quei boschi, che si sono sventuratamente distrutti. Ma come ciò fare? Ecco l'obbietto del presente mio ragionamento, che spero voglia servirvi di norma e di guida al bisogno. Incomincio.

Distrutto un bosco, quando si ha la necessità di riprodurlo, a più cose conviene por mente: badare, cioè, al terreno, agli alberi, che vi si vogliono piantare, ed al clima che immensamente impera sulla vegetazione e sullo sviluppo delle piante. E perchè ciò? perchè non tutt' i terreni sono atti a tutto produrre, nè tutti gli alberi possono esser da tutt' i terreni ben alimentati, nè finalmente ogni clima è opportuno a tutte le diverse specie di piante arboree. Infatti amano alcuni alberi di vegetare sui monti, altri in siti ben soleggiati ed esposti, ed altri finalmente in luoghi freddi ed ombrosi. Già prima di me detto lo aveva nella sua Georgica Virgilio (1): ed infatti

(1) Fluminibus salices, crassisque paludibus alni
Nascuntur, steriles saxosis montibus orni:
Littora myrtetis laetissima, denique apertos
Bacchus amat colles, aquilonem et frigora taxi. *Geor. lib. 2.*

in quanto al terreno abbiamo che i luoghi più atti ai boschi sono i monti ed i loro dechini, i quali non sono, nè possono essere destinati affatto affatto alla coltura dei cereali; poichè dopo pochi anni andrebbero a perdere quella superficiale corteccia terrea e vegetale che vi si scorge, e diverrebbero nude rocce e sparute: possono ancora esser destinati al bosco i terreni sterili sabbiosi e ghiaiosi, i quali mal si addirebbero ad altra coltura pel poco, o niuno alimento nutritizio, che contengono, sieno essi siti al pendio di qualche collina, o al ripiano di qualche vallea; poichè i terreni sciolti o a base silicea danno libero passaggio alle acque, le quali facilmente fluiscono negli strati inferiori e profondi, e le radici delle piante arboree essendo lunghe facilmente trovano in fondo di che nutrirsi. Quindi è facile la riuscita delle boscaglie nei fondi sterili e sabbiosi. Sono pure da stabilirsi per bosco le paludi poco profonde, cui o per mancanza di mezzi, o di naturale necessario pendìo non può darsi quello scolo che si conviene; come son pure da destinarsi al bosco le riviere dei fiumi e dei minacciosi torrenti, che non potrebbero così straripare e portare tanta ruina e guasto nelle sottoposte pianure, e così doppio vantaggio sen ritrarrebbe. Quando insomma un terreno non è buono per la coltura delle biade, bisogna addirlo al bosco, o al pascolo degli animali per trarne qualche profitto.

Questo in quanto alla località, e specifica qualità dei terreni; in quanto poi agli alberi si ha pure a prender di mira la loro varietà, non potendo tutti esser fatti, come diceva, per tutto. Nei terreni, per esempio, sostanziosi profondi e di mezzana scioltezza stanno bene i pini (tra i quali il pino di Aleppo) le varie querce, gli aceri, gli olmi, i pioppi, i plàtani, le robinie, le acacie, i cipressi, i noci, gli avellani, il laùro nobile, ossia alloro, i ginepri, i bagolari o melifioccoli ed altri. Nei terreni al-

quanto elevati (ed anche su pei monti), umidi, freschi, ed a base silicea vegetano bene i castagni, ed i faggi. Nei luoghi freddi e in terreni sciolti ottimamente prosperano i tassi, i vari pini, e gli abeti; e tra i pini quelli soprattutto che si dilettano di una temperatura più dolce; questi però fanno bene anche nei terreni arenosi e poco lungi dal mare; tra essi il pino di Aleppo, il pino marittimo ed altri simili. Dei luoghi umidi e acquosi si diletta il pioppo, il salice, qualche frassino, qualche acero, l'ontano, la betula, e va discorrendo. In generale però si deve ritenere che, ad eccezione di pochi, crescono questi bene (chi più chi meno) in terreni che sieno più sciolti che tenaci; mentre nei terreni quasi marnosi cresce bene la quercia pelosa, come nei silicei l'elce, e nei calcarei il cipresso, ed il pino di Aleppo.

Che se al terreno, ed alla natura degli alberi si ha da por mente, aver non si debbe minor cura in adattare gli alberi al clima; poichè l'esperienza ha insegnato, per esempio, a piantar nel rigido il pino selvaggio, il laricio, l'abete altissimo; nel freddo il tasso, la quercia, il castagno, il frassino, il tiglio; nel temperato il cedro, il cipresso, il noce, l'olmo, l'acero, il platano; nel caldo il pino marittimo, la quercia sughero, l'orno mannifero, il terebinto, il pino d'Aleppo, ed altri di questa fatta. Insomma come l'uomo, così le piante. Chi è nato in Lapponia, in Siberia, in Islanda, nelle parti, vale a dire, della Zona glaciale, mal sopporterebbe il calore soffocante della Zona torrida: così pure quelle piante, che ben crescono e si sviluppano nei climi dell'Africa, non vegeterebbero affatto affatto sotto i geli di Siberia, e in qualsiasi luogo settentrionale.

Essendo dunque ciò vero, come lo è pur troppo, prima d'intraprendere il rimboschimento di un dato luogo, fa mestieri esaminare le ridette cose; ma non sono le

sole, cui si debbe por mente. Bisogna avere altre avvertenze, che, trascurate, difficilmente menerebbero al proposto scopo. Pria di tutto fa d'uopo sapersi per qual fine si voglia un bosco ripristinare; se, cioè, per aversi un bosco di alberi da costruzione, o per aversi una selva cedua, o da taglio. A seconda di questi divisamenti debbono andar gli alberi seminati, o piantati, fatta la scelta degli alberi, e regolata la piantagione, facendola rara, se si vogliono alberi da costruzione, e folta, foltissima, se si vogliono alberi da fuoco, da pali, e va dicendo. Più: conviene vedere se si ami un bosco di alberi sempre verdi, chè allora si debbono preferire i resinosi, cioè i pini, gli abeti, i cedri del Libano, i tassi, i cipressi e simili: se si ama il contrario, bisogna dar luogo alle querce, ai castagni, ai faggi, ai frassini, agli aceri, agli ontani, e simili. Conviene da ultimo mettere osservazione al bosco, che si è distrutto; vedere di quali alberi andava esso fornito, e da quanto tempo sia stato manomesso; e ciò perchè mal si addirebbero alberi della stessa specie sul suolo disboscato, poichè il terreno è restato in certo modo intristito spossato contaminato dalle vecchie radici, che sempre contrasterebbero i residuali principî alimentari alle nuove, talchè crescerebbero i nuovi alberi esili sparuti e meschini. Quindi sta assai bene nelle distrutte selve di querce, di faggi, di cerri, e simili seminare, o piantare i pini, gli abeti, i tassi, ed alberi di simil natura.

Fatte queste avvertenze, ossia bilanciate le qualità specifiche del terreno, degli alberi, e del clima nello scopo di ripristinare il bosco, sarebbe necessario preferire nella seminagione, o piantagione di esso quegli alberi, che per loro natura potessero offrire il doppio vantaggio del frutto, e del legname. Sotto questo aspetto pare dovesse darsi la preferenza al castagno, a quel dono prezioso della

Misia (1), che si è totalmente naturalizzato in Italia da non esservi luogo, in cui questo non veggasi felicemente crescere e prosperare. Anche perchè questo albero non richiede tante ricercatezze ed assistenze, ed ha uno sviluppamento assai più celere e precoce degli altri alberi. Sotto questa veduta è preferibile anche alla stessa quercia, che ne offre la ghianda, pasto un tempo degli uomini (2); ed utilissimo oggi per gli animali porcini. Che soddisfazione non sarebbe, o dilettissimi miei uditori, il vedere ombreggiate le straripate pendici del nostro Matese dal foglioso castagno, che presto sorgerebbe gigante, anche per quell'attivo attrarre per le sue larghe foglie dei nutritizi principî dell'atmosfera? Qual pro non ritrarrebbe l'amministrazione comunale dai suoi prodotti? Qual vantaggio non avrebbe il popolo intero? Ricordo di aver letto che i Montanari delle Alpi, cibandosi di castagne manipolate e cotte a modo di frumento, fatte a *polenta*, o *pattona*, tennero lungi da loro il grave flagello della carestia, e della fame (3). E non potrebbe il castagno in simili circostanze (che Iddio

(1) Il castagno si dice portato dall'Asia Minore in tempo degl'Imperatori Romani. *Atti dell' Acc. de Georg. tom. 1. p. 334.*

(2) Gli Aborigeni non si cibavano che di ghiande, detti perciò Balanofagi, o mangiaghiande, poichè mangiavano; Quae ceciderant patula Jovis arbore glandes. *Virg.*

Ecco a proposito un fatto che si rileva dalla *relazione delle condizioni economiche ed industriali della Provincia di Molise nel 1844. Campobasso 1845.* « Taluni gendarmi, destinati a piantoni nel 1843 in » una masseria vicino Frosolone, cercarono da mangiare, e quei pove- » ri contadini rimossero le brage, e mostrarono il loro cibo consistere » in ghiande arrostite; di che commossi quei gendarmi, regalarono » qualche danaro a quei miseri e partirono. Ecco la ghianda contrastata » anche oggi agli animali !!! ». Non è mestieri quindi risalire sino agli Aborigeni per l'uso delle ghiande: sventuratamente anche adesso è cibo degli uomini!! *A. Bruni.*

(3) ..... Sunt nobis mitia poma,
Castaneae molles et pressi copia lactis. *Virg. Egl. 1.*

per sua infinita bontà e misericordia tenga sempre da noi lontane!) provvederci del necessario e darci un succedaneo al pane di frumento? La Provvidenza ci ha dotati di ragione, perchè ci fossimo garantiti colle nostre industrie da quei fortunosi avvenimenti, che spesso, nostro mal grado, c' incolgono! Ma oltre a tutto ciò il castagno è anche stimabile per la qualità del suo legno, buono ad adoperarsi in tutto quanto all' uomo bisogna, sia internamente che esternamente nella sua abitazione, poichè resiste assai bene alle intemperie delle stagioni....

Oh! sì; sento dirmi stasera, oh! sì sarebbe questa veramente una cosa da farsi, e da promuoversi a tutt' uomo!... E bene; giacchè meco convenite intorno all' utilità ed alla necessità di formare dei castagneti, perchè starvene neghittosi e colle mani alla cintola? Quel mercatante, che ama veder pieni di argento e di oro i suoi sgrigni, non se ne sta certamente timido e neghittoso appollaiato presso il suo focolare, ma attivo energico intraprendente percorre i mari, non cura perigli, e non teme sinistri incontri. Spinto dal desiderio di arricchire si slancia, per così dire, senza tema nell' indefinito. Così, e non altrimenti far dovete ancor voi. Via, date mossa alla cosa. Coloro, che seggono a capo dell' amministrazione comunale, godranno ed immensamente godranno del vostro ben volere; anzi ve ne daranno l'agio la spinta la debita autorizzazione....

Ma, ritornando alla formazione di un bosco, mi chiedete quali norme abbiano a seguirsi. Eccovele brevemente esposte. Benchè alcuni alberi potessero riprodursi per polloni e per barbatelle, o piccole piantoline, il miglior sistema è quello di propagare gli alberi per semi (1), meno

(1) Pongasi mente però che la riproduzione de' boschi per via di semi è operazione che esige molta cura e molto spesato; giacchè biso-

quando si trattasse di alberi da legno bianco, o aquatici, come i pioppi, i salici, gli ontani, che possono bellamente moltiplicarsi per rami o bacchette impiantate nel terreno con una guida di legno o di ferro. La seminagione però conviene sia fatta da uomini capaci ed intelligenti, onde i semi non vadano nè assai rari, nè soverchiamente folti; specialmente quando non un bosco ceduo o da taglio, ma vuolsi formare un bosco di alberi da costruzione. La stagione propria a far questa seminagione è quella della naturale caduta dei semi e delle foglie, cioè, al finir di autunno, facendo precedere la preparazione del terreno, come per ogni altra seminagione, che che ne dicano alcuni agronomi, che non ne ammettono alcuna, soprattutto quando trattasi di querce o di faggi; ma se vuolsi meglio riuscir nella impresa, è assai più regolare attendere che le gelate, o la stagione iemale non desse più da temere, ed allora procedere regolarmente alla seminagione. Con ciò non si vedrebbe parte dei semi perduta per sovrabbondanza di acqua, per forti gelature, o per trafugamento fatto dai sorci e da altri piccoli animali campestri, che ne sono ghiottissimi.

Giova però fare avvertire che i semi, i quali vogliousi addire per la riproduzione dei boschi, si debbano assai gelosamente custodire. Son di parere gli agronomi doversi conservare i medesimi in un fosso scavato in terreno piuttosto asciutto, e coperti a strati a strati di terra. Il signor di Buffon, grande osservatore dei naturali fenomeni, propone per facilitare lo sviluppo de' semi di tenersi per otto giorni in infusione nella feccia di vino, o nell'acqua di letame, e poi sommettersi al terreno nella profondità

guerebbe aver cura che le tenere pianticine non fossero oppresse dalle cattive erbe. Tale precauzione vuol essere praticata almeno pei due primi anni. *A. Bruni.*

di un quarto, o di un terzo di palmo (1). Questo è facile a praticarsi, ed è perciò che lo consiglio. Sarebbe assai utile ancora lo sparger contemporaneamente nel fondo seminato a bosco della sementa di frumento, di orzo, o di frumentone, affinchè, venendo su le piantoline silvestri, sieno bellamente garantite dai raggi solari, poste all'ombra di altre piante, e messe al coperto di ogni malanno (2). Gli alberi così venuti fuori della terra non richieggono altra cura o fastidio; quindi mal si avvisano coloro che coll'aratro, o colla zappa credono doversi smuovere novellamente il terreno, perchè s'incorrerebbe nel rischio di toccare inavvedutamente col ferro le loro radici, o esporle ai raggi cocenti del sole o al gelo. Insomma conviene guardare e lasciare in riposo il terreno. L'erbe spontanee, che ai crescenti arboscelli sorgeranno d'intorno, serviranno a mantener fresca la terra nell'està, e nell'inverno porgeranno colle foglie risecche e putrefatte gradito alimento alle piante (3).

Ecco, o parrocchiani diletti, quanto convien praticare nei primordi della riproduzione di un bosco, ma molt'al-

(1) Più grossi sono i semi, maggior profondità richieggono: più piccoli son essi, meno profondamente vanno seminati. I grossi stanno bene ad un quarto di palmo, o poco più: i piccoli a minore profondità. In generale, a dati eguali, nei terreni tenaci qualunque seme va situato a minore profondità; negli sciolti poi più sotto, serbando sempre la conveniente proporzione circa la grossezza del seme. *Usus te plura docebit. A Bruni.*

(2) In questo caso fa d'uopo seminar le biade assai rare; altrimenti le pianticelle da bosco diventerebbero esili, ed esposte poi al sole facilmente andrebbero a perire. *A. Bruni.*

(3) Ciò però sia detto per le piccole piante erbacee annuali; ma se nel fondo nascessero delle piante perenni, come la gramigna, i cardi, il *Cnicus arvensis*, i capperi, e piante simili, le cui radici potrebbero far guerra alle pianticine da bosco, sarebbe necessario estirparle almeno pei due primi anni. *A. Bruni.*

tra cura questo richiede, quando riprodotto cammina al suo sviluppo. Badate, e seriamente badate che il bestiame non venga a manomettere ed a paralizzare l'opera vostra. Le capre specialmente non debbon mai avvicinarsi ad una crescente boscaglia. Addentate una volta dagli animali le misere piantoline, non vi ha più speranza di vederle crescere rigogliose e belle. Ad evitare questi malanni, fa d'uopo mettere la tenuta boscosa in doppia difesa, e farvi intorno delle chiusure o delle alte fossate. Allora soltanto vi potran penetrare senza discapito gli animali, quando gli alberi alzati a competente altezza non potranno essere più danneggiati. Se queste cure voi non praticherete, indarno spererete di avervi un bosco pel vostro, e pel vantaggio dei vostri figli... Ma queste cure, sento dire, debbono essere usate dai proprietari, dagli agenti forestali, dalle amministrazioni comunali, e da coloro che presiedono alla cosa pubblica—Siete in errore! ogni cittadino, e già io vel diceva, ha l' obbligo ed il dovere di rispettare e far rispettare ciò che al pubblico si appartiene. La vigilanza dunque e la custodia di un bosco comunale è dovere di tutti.

No, non so dirvi stasera, nè raccomandarvi abbastanza la riproduzione dei boschi. Voi, padri di famiglia, se amate veramente la vostra prole, non mettete in non cale quel che vi ho detto finora. Avrete fatto il loro bene, e, sarei per dire, la loro felicità, se concorrerete al voto unanime di coloro che sanno, e al voto stesso del Governo, che vuole il ripristinamento delle tenute boscose. No, non è possibile che un paese ricco di boschi possa morirsi di fame: senza di essi il povero morrà di fame, e di freddo. . . Deh questo tristo pensiero, che scuoteva nei principî dello scorso secolo la Francia, scuota pur noi una volta, e ci metta sulla via del vero agrario progresso!!

DISCORSO XLI.

DOMENICA SECONDA DI OTTOBRE

DELL'EPOCA DEL TAGLIO DEGLI ALBERI, E DEL MODO DI STAGIONARE IL LEGNAME.

Tenendovi io nelle scorse Domeniche parola dei boschi, tanto ad ogni bene organata Comunanza civile necessari, vi metteva avanti gli occhi sulle prime i danni incalcolabili sopravvenuti ai diversi popoli pel disboscamento de' monti e per la coltura delle terre in pendio: quindi vi sommetteva i sommi vantaggi, che si ritraggono dalle tenute boscose, sia che si voglian considerare sotto l'aspetto delle arti, delle manifatture, e del commercio, sia che vogliansi risguardare sotto quello della economia domestica e pubblica, che senza dubbio immeglieranno in ragion diretta dell' immegliamento de' boschi: vi faceva da ultimo vedere i mezzi che si debbono mettere in opera per aversi il regolare ripristinamento de' medesimi; mezzi riposti nelle mani del Governo, e nella vostra stessa volontà. A questi ultimi io vi animava, e vi pregava di metterli in pratica a tutt' uomo pel vostro meglio, additandovene il modo per riuscir nell' intento; ma ditemi: le mie parole avran fatto quel peso che mi attendeva sull'animo vostro? Forse no: eppure si tratta, sarei per dire, della vostra stessa esistenza, trattandosi dell' esistenza dei boschi, cui sta essenzialmente legata quella della comunanza civile, alla quale tutti apparteniamo. Ciascuno, o parrocchiani, nè mi

stancherò mai dal ripetervelo, dovrebbe risguardare il demanio comunale come il proprio patrimonio; quindi importa a tutti immegliarlo e difenderlo. . . Ecco, ecco lo scoglio dove urtano tutte le individualità popolari; ecco ciò che non entra in mente ad alcuno, ma che pure a forza di ripeterlo spesso debbe diventare per tutti una verità chiara ed ineluttabile, come quella, da cui dipende la futura generale agiatezza. Fidando dunque in Dio e nel vostro buon senso, spero che facciate tesoro di quanto ho detto finora circa i boschi. È vero che avrei dovuto molto altro dirvi su tal proposito: dirvi come nati e cresciuti alquanto gli arboscelli sarebbe mestieri diradarli, se folti, e rimpiazzarli, se nati a molta distanza fra loro; e ciò perchè il bosco cresca egualmente popolato, e ricco di alberi: dirvi che sarebbe dell'interesse pubblico e privato stabilire nei nuovi boschi il luogo delle strade, che debbono intersecarlo, sia per l'estrazione del legname nei futuri tempi, sia per facilitare l'avviamento degli animali nel suo interno: dirvi che, trattandosi del ringiovinimento di un bosco, male andato per vecchiezza, o per qualunque siasi altra cagione depauperato di alberi, sarebbe necessario in tale stato recidere i capitozzati, o diramati cepponi rasente la terra, ed attendere il ripullulamento delle ceppaie, mettendo sempre però in doppia difesa il giovine bosco, senza di che gli animali lo contaminerebbero; ed i piccoli pastori, quasi fatti a posta per apportare il desolamento nelle campagne, ne reciderebbero senz'altro gli arboscelli. Tutto questo io avrei dovuto dirvi nel decorso dei passati sermoni, e spaziarmi in siffatti argomenti; ma perchè le cennate cose son conosciute da tutti, e saltano agli occhi anche dei meno veggenti, me ne sono astenuto; anche perchè vi ha ben altre cose a dirvi sul proposito non meno utili delle già esposte. A completare dunque la materia boscosa, è mio divisamento tenervi stasera parola della

stagione opportuna pel taglio degli alberi, specialmente quando son questi destinati alle arti, ed alle manifatture; e del modo di tenere e governare il legname da essi ritratto.

Parrocchiani! pare sia cosa di ben lieve momento la proposta materia, ma non l'è così. Molti recidono degli alberi non giunti alla loro naturale maturità: altri li recidono in istagioni non proprie ed opportune: ed altri finalmente mal serbano o trattano il legname avuto dalla recisione degli alberi, tal che non di rado è avvenuta la totale perdita del legname medesimo. Amo quindi sperare che vogliate trarre qualche utilità da quanto sarò per dirvi stasera — Incomincio.

Gli alberi, come altra fiata vi diceva, hanno una vita, che sotto taluni aspetti può assimilarsi a quella degli animali, poichè nascono crescono e muoiono, come questi. Se l'è così, hanno essi come costoro la infanzia, la virilità, la vecchiezza. Essi ingrossano pei nutrimenti, che assimilano, e che loro pervengono dalle radici dalle cortecce e dalle foglie, come in altro discorso io vi metteva in veduta; così che si effettua il germogliamento dei rami, l'allungamento, e l'ingrossamento dei medesimi collo sviluppo ed ingrandimento dei tronchi, prodotto dalle diverse agglomerazioni di zone concentriche, al di sotto della corteccia, che, a differenza dell'alburno, il quale è sempre più tenero, divengono indi a poco dure e compatte. Vero è che non tutti gli alberi presentano un'eguale durezza ed un eguale ingrossamento in questi strati concentrici circolari. Vi ha di quelli, come i pioppi, che son sempre egualmente teneri tanto nell'alburno che nella parte legnosa; e vi ha di quelli che, sebbene naturalmente compatti, pure sono di maggiore o minor durezza, ed hanno più o meno grandi e spesse queste zone concentri-

che. Si è visto infatti che questi hanno una durezza più o meno pronunziata a seconda del terreno più o meno umido e sostanzioso, ed a seconda della diversa esposizione dell' albero. Teofrasto infatti diceva essere nell' albero più durezza dalla parte che volge a settentrione, che da quella che è volta a mezzogiorno (1). Duhamel però; che ha sì ben ragionato della natura e della vita vegetativa delle piante, divergendo dall' altrui opinione su tal proposito ed attribuendo a tutt' altro la durezza e la spessezza delle zone legnose, ha detto: « Se trovasi dalla parte del nord » una grossa radice, gli strati legnosi della parte del pie- » de dell' albero saranno più grossi da quella parte, per- » chè il sugo sarà ivi portato in maggior copia: se poi » verso la cima dell' albero spunta un grosso ramo dalla » parte del mezzo giorno, gli strati legnosi esaminati in » quella parte vi saranno anche più grossi, perchè il sugo » vi sarà in maggior copia concorso, di maniera tale che » le infinite varietà che veggonsi nella posizione delle ra- » dici, e dei rami ne producono altrettante anche nella » grossezza degli strati legnosi » (2). Posto ciò, giova andar così ragionando. Quando gli uomini, conoscendo la necessità dell' esistenza dei boschi, si fanno un dovere di dedicare ad essi tutte le loro cure, e le speciali loro sollecitudini, non mirano che a due cose, ad avere legname per fuoco, o ad aver legname per costruzione. Volendo legna per fuoco, non vi è bisogno di molto accorgimento nella recisione degli alberi, poichè tutti, vecchi o giovini, sani o cariati, diritti o storti, sono atti a dar materia pel fuoco, che ogni cosa consuma e divora; ma

(1) Ubique autem universae sylvae pars ad septentrionem spectans ligna spissiora pulchrioraque profert.

Theoph Hist. Pl. lib. 4. cap. 1. p. 283.

(2) Duhamel-dei boschi tom. 1. p. 46.

qualora si vuol trarre dal bosco o da qualunque altro fondo particolare del legname per costruzione, devesi, o parrocchiani, por mente a molte cose. Primieramente fa d'uopo scegliere alberi sani non difettosi o mutilati; poichè soglion questi esser di cattiva riuscita, di poca durata, e mal atti al bisogno (1). Secondariamente fa d'uopo addire all'oggetto alberi per età maturi, e piuttosto vecchi che giovini; dando in tal caso legno migliore, in abbondanza, e più forte., perchè meglio sviluppato e più stagionato.

Duhamel nell'aureo suo trattato del governo dei boschi ha date molte norme su questo argomento. A conoscere gli alberi difettosi, basta mirare il loro modo di vegetazione, perchè se questa è meschina e lenta, non vi ha molto a contare sulla bontà di essi, come non vi ha da sperar nulla di buono da quelli, che gettano pria degli altri le foglie, che presentano del seccume nei rami, che producono dei funghi, e che mostrano delle gomme o delle resine lungo la corteccia o sotto di essa (2). Per quel che risguarda poi età dell'albero, a fine di conoscersi l'epoca della sua giusta e regolare recisione, bisogna badare alla sua natura ed alla qualità del terreno sul quale ha vegetato; quindi non può darsi una norma precisa e costante. L'esperienza ha insegnato che, quando l'albero non vedesi più crescere in altezza, sia quella l'epoca della sua maturità fisica. Questa, specialmente per gli alberi ghiandiferi, è fissata dai venti ai cento anni, a seconda dei terreni cattivi mediocri buoni ed ottimi, sui quali vegetano. In tutte le cose vi ha un termine medio, cui è necessità appigliarsi, poichè i soverchiamente giovani non hanno fermezza e consistenza bastevole: i vecchi possono

(1) Duhamel. Gover. dei bosc: tom. 1. pag. 153 e 154.
(2) Duhamel. ivi tom. 1. pag. 135, e 248.

essere cariati e debili: gli alberi, in una parola, di mezzana età, al dir di Teofrasto, pare si dovessero preferire ed anteporre a tutti gli altri (1), e la ragione è chiara. La vita degli alberi ha l'andamento della nostra. Quando noi siam giunti ai cinquant'anni, non andiam forse decrescendo, divenendo e più debili, ed in salute più cagionevoli? « I corpi degli atleti, diceva un giorno Ippocrate, » quando sono pervenuti all'apice della bontà e della va» lentia, nè possono andar più oltre, è necessario che » deteriorino e decadano » (2). Gli alberi giunti al massimo del loro incremento divengono nel cuore o centro più leggieri, e meno duri nella circonferenza (3); in somma incominciano a rilasciarsi ed indebolirsi da là donde ebbero cominciamento e principio .... Destino delle umane cose! Chi prima è fatto, prima si logora e consuma, purchè cause straordinarie non ne anticipino la ruina!

Conosciuti e determinati gli alberi pel taglio, prima di metterlo in atto conviene, al dir di Vitruvio celebre maestro di architettura, inciderli fino al cuore, o midolla, ovvero intaccarli intorno intorno, affinchè, interrotta così la circolazione degli umori (che è, come vi diceva, più abbondante nell'alburno o sotto la corteccia) si secchino man mano traspirando sol per le foglie, e rassettandosi gradatamente il legname (4). Questo parere è pur quello

(1) Certo autem constat quod vigentium arborum melior quam novellarum vel annosarum materies est: quippe cum earum altera plus terrae altera plus aquae contineant.

Lib. 5. cap. 2. pag. 512.

(2) Corpora athletarum cum ad summum bonitatis pervenerint nec ulterius possint progredi necesse est ut in deterius labantur. *Ipp.*

(3) Duhamel-ivi pag. 130 e 136.

(4) Caedi ita autem oportet ut incidatur arboris crassitudo ad mediam medullam, et relinquatur ut per eam exsiccescat stillando succus... tum autem cum sicca et sine stillis erit arbor, dejiciatur, et ita erit optima in usu. *Vitr-Archit: lib. 2. cap. 9.*

di Palladio (1), di Plinio (2) e di altri. Il più utile parere però pare quello del Buffon, che propone di capitozzare e scorzare interamente gli alberi a primavera quando sono in succo, e lasciarli esposti ai raggi cocenti del sole, onde man mano si dissecchino sul ceppo stesso, prima di venirsi al loro taglio (3). Ed è questo ciò che io vi consiglio a praticare, o parrocchiani, purchè delle impreviste e particolari circostanze non vi consiglino diversamente, e non vi tolgano il tempo alla bisogna opportuno. Nè questo metodo è senza vantaggio, poichè il succo nutritivo, non potendo più spaziarsi nei rami, è costretto a concentrarsi nel tronco; percui si rende questo più tenace più solido e più ponderoso.

Per quel che poi risguarda epoca della recisione degli alberi da costruzione, pare che la più propria sia quella della stagione autunnale, o dalla caduta delle foglie finò all'approssimarsi di primavera, quando, cioè, si è raccolto il frutto e sospeso il movimento tumultuoso dei succhi, e le parti legnose si sono consolidate (4). Teofrasto, Plinio, e Palladio fissarono infatti l'autunno, e l'inverno, come le stagioni più opportune al taglio degli alberi da costruzione (5), che che ne dica il signor Duhamel, che crede potersi l'albero tagliare indistintamente in ogni stagione ed in qualunque stadio della luna. Con buona pace di questo celebre agronomo e naturalista io mi appiglio, e pur voi dovete, o parrocchiani, appigliarvi al sentimento

(1) Pall. lib. 12. Nov. tit. 15.
(2) Nat. Hist. lib. 15. cap. 19.
(3) Algarotti. Opere tom. 6. pag. 235.
(4) Quin imo robustior est si post fructuum maturitatem caedatur. *Theoph. Hist. lib. 5. c. 6. p. 131.*
(5) Vulgo satis putant observare ne quae dedolandae arbores sternentur ante editos suos fructus. *Plin. Nat. Hist: lib.16. cap. 19. p. 140.*
Nunc (aut:) materies ad fabricam caedenda est. *Pall. lib. 12. tit. 15.*

dei poc' anzi citati autori, che credo per questa parte debbano stare innanzi al francese, ad onta del conosciuto suo merito. L'altra cosa però, cui pare doveste ancora por mente, si è quella di preferire nella recisione degli alberi le giornate fredde ed asciutte alle umide e sciroccali...

Di grazia, sento qui chi mi chiede, avete voi nominata la luna. Diteci: dobbiamo noi porvi mente? Molti ci dicono che conviene abbattere gli alberi nella luna mancante piuttosto che nella crescente, o pure in quella giornata della settimana, in che si è verificato il precedente S. Natale... Illuminateci su questo argomento ». Parrocchiani! Posso dirvi francamente, dietro la scorta di non pochi autori, che la credenza finora invalsa è un pregiudizio; specialmente quanto riflette la giornata del S. Natale, che è una vera superstizione. Ad ogni modo è un pregiudizio inveterato ed accreditato dall'uso, e da non pochi autori anche ammesso. Quindi, senza urtare il vostro e l'altrui pregiudizio, vi esorto a rispettarlo, non potendo ritrarne, osservandolo, alcun nocumento ». Ma noi, sento ripetere, abbiam visto tarlato il legno reciso nella luna crescente; or come spacciate di esser ciò un pregiudizio?... Adagio, uditori, adagio: non precipitate così i vostri giudizî, nè condannate, senza prima ascoltarmi, la opinione da me poc' anzi avanzata. Il legno può andar tarlato per altra cagione. Se voi tagliate, per esempio, l'albero quando questo abbonda di succhi crudi acquosi gommosi, deve il legname andar necessariamente soggetto ai tarli; poichè trovan questi in detti umori, nel legno deposti, un gradito nutrimento di che rodendo si cibano. Ecco dunque che non dalla luna crescente, ma dagli umori abbondevolmente esistenti nell' albero traggono origine i tarli, di cui tanto rumore si mena. Del resto, io vi ripeto, rispetto i sentimenti di ognuno, soprattutto quando lungi dal nuocere possono anche ipoteticamente giovare. Non dai soli tarli dipende

però il depauperamento del legname ; vi concorre ancora il modo barbaro ed improvido di conservarlo in luoghi umidi e pieni di putride esalazioni. Alle quali condizioni locali se si aggiunge una temperatura calda , facilmente la fibra legnosa entra in fermentazione , si altera per leggi chimiche , e la buona qualità del legname è mal ridotta e guasta.

Date le norme opportune per la recisione degli alberi in quanto all' epoca all' uopo opportuna , dovrei , prima di passare al modo di conservarne il legname , mettervi sott' occhio il modo da eseguire l' abbattimento dei medesimi : dirvi che si debbono piuttosto tagliar rasente la terra con togliere tutte le scabrosità e le prominenze lasciate dalla scure, affinchè, volendolo, l'albero si riproducesse dalle ceppaie; nel qual caso devesi però aver l'accorgimento di fare in modo che non possa soffermavisi l'acqua piovana: dirvi che, nel recidere gli alberi, specialmente nel bosco e nei fondi, ove essi sono in poca distanza tra loro , bisogna tagliare i rami più grossi e più lunghi prima di venire alla recisione del tronco, affinchè nella loro caduta non offendano i vicini; e questo accorgimento debbe aversi specialmente quando non vuol farsi un taglio generale , perchè allora è mestieri che cadano gli uni sugli altri andando dall' uno all' altro estremo : dirvi che fatta la recisione convien tosto purgar dei tronchi il fondo , affinchè le ceppaie diano senza ostacoli i polloni , e non vengano in seguito danneggiati, facendosi l' estrazione del legname : questo io dir vi dovrei , o parrocchiani , ma , perchè le son cose a tutti ben note , io non fo che ricordarvele , pregandovi però a metterle in pratica nel bisogno (1).

Recisi gli alberi , sia che vengano essi ridotti a grossi pezzi per grandi costruzioni , sia che vengano fatti a ta-

(1) Sta bene recidere gli alberi rasente terra quando si tratta di quelli che si riproducono dalle ceppaie , come il castagno , la quercia

vole, a tavoloni, o a travi, fa d'uopo che sieno regolarmente disseccati, onde non si fendano, non si scheggino e non si pieghino in modo alcuno. Un legname bistorto o fesso in più parti si rende di niun conto e valore. Son varî i modi usi pel disseccamento del legname da servire per arti minute, o per altri ordinarî mestieri domestici. Il migliore, a mio giudizio, pare esser quello di far disseccare il legname, tolto dalle vicissitudini atmosferiche, in appositi magazzini, o sotto regolari tettoie, finchè si prosciughi man mano al contatto dell'aria. Il legname così riposto dovrebbe stare almeno per un anno con tutta la corteccia, ed in grossi pezzi, perchè gradatamente acquistasse quella durezza che a legni da costruzione o da arti si addice. Passato l'anno, questi grossi pezzi potrebbero bellamente esser segati, riponendo i risultanti pezzi l'uno sull'altro, e framettendo per ogni due palmi delle bacchette di eguale spessezza onde l'aria liberamente vi giuochi. All'uopo udite come si esprimeva Palladio l'architetto: « I legni tagliati che sieno si ripongano in luogo, ove non » vengano caldissimi soli, nè impetuosi venti, nè piogge, » e quelli massimamente devono stare al coperto, che da » sè stessi nascono; ed acciocchè non si fendano ed egual- » mente si secchino, si ungeranno di sterco di bue, e do- » po tre anni si adoperino » (1). Arrendiamoci, o parrocchiani, all'autorità di questo rinomato architetto, che parla per esperienza. Molti scioperati credono di poter disseccare i loro legni, esponendoli all'aria aperta, o facen-

e simili. Ma per quelli che non hanno questa proprietà, vale meglio scavando il terreno reciderli a sei palmi sotto il loro *nodo vitale*. Così operando, si ricava più legname, e si migliora il terreno medesimo esponendolo all'influenza dell'atmosfera. Il pioppo, l'olmo, il noce, il pino e simili ne danno l'esempio. Nè deve scoraggiare la spesa, poichè se da una parte si perde, dall'altra si guadagna col miglioramento del fondo. Tutto è compenso! *A. Bruni.*

(1) Pall. Arch. lib. 1. cap. 2.

do dei quadrati col metterne i pezzi l' uno sull' altro, sicchè le sole punte si tocchino in croce; e ciò perchè l' aria totalmente li prendesse e vi giuocasse: o facendo come una lunga capanna, situando i tavoloni per altezza, in modo che ripiegandosi s' incontrino nella punta, e presentino il dorso alla parte esteriore. Questi metodi, benchè generalmente praticati, hanno non lievi inconvenienti. Esposto il legname alle vicende del caldo e del freddo, del sole e delle piogge necessariamente debbe andare alterato. Il miglior modo di conservare il legname è l' uso dei magazzini o delle tettoie. Taluni soglion metterli al fumo. Ottima cosa, se si potesse da tutti praticare, o se si potesse praticare in grande!

Trattandosi però di legno quercino, e dovendo questo essere adoperato per macchine, sieno idrauliche, sieno meccaniche, è buono fosse immerso nell' acqua o nella fanghiglia, onde, purgandosi dell' umore gommoso che serba, acquisti durezza e solidità, e si renda inattaccabile ai tarli (1). La quercia in fatti è quella che più dura nell'umido, che anzi si solidifica stando nell' acqua.

Parrocchiani! non perdete di mira quanto finora vi ho detto. Se dovete recidere degli alberi per vostro, o per uso del commercio, recideteli a tempo opportuno; indi stagionate il legname giusta le norme proposte. Se questi legnami saranno usati per formare le masserizie vostre, avrete a lodarvi del vostro accorgimento, potendo aver da essi lavori esatti e precisi; se li destinerete al commercio, ne ritrarrete maggior somma, crescendo il valore di essi in ragione diretta della bontà e qualità loro. Ecco quanto doveva dirvi su tale argomento, ed amo sperare che le mie parole sieno a tutti di norma.

(1) Si sotterri la quercia e la rovere, dice lo Scamozzo, pag. 257.

DISCORSO XLII.

DOMENICA TERZA DI OTTOBRE

DELLA PASTORIZIA.

È tempo omai di volgere ad altra materia, o parrocchiani, le fila del nostro discorso. Fin dal principio io vi diceva che l'agricoltura e la pastorizia son due gemelle, che si danno scambievolmente la mano sorreggendosi a vicenda. L'agricoltura infatti riceve dalla pastorizia alimento e sostegno, perchè tragge da essa quegl'ingrassi, che fanno la forza e la vigorìa dei terreni, i quali, per successivi ricolti depauperati e sfiacchiti, si erano resi inabili alla germinazione ed allo sviluppo progressivo di quelle piante, che il colono ama di veder prospere rigogliose e belle, e perchè da essa l'agricoltore ritrae e latte e pelli e lane, oggetti a lui indispensabili, e che risguardano la comodità della vita. La pastorizia al contrario senza l'agricoltura muore in sè stessa: non ha quel valore e quel pregio, che le appartiene, non avendo specialmente ove deporre i suoi tesori, i letami; nè aver può quel grandioso incremento che l'è proprio. L'agricoltura infatti offre agli animali e più sani e più copiosi alimenti: senza di essa il pastore non avrebbe i mezzi necessarî alla vita: non trar-

rebbe i giorni con quell' agiatezza e comodità, che l' agricoltura stessa sa procurare. Sì; ben dunque vi diceva e vi dico, senza timore di andare errato, che l' agricoltura senza la pastorizia è come una vite senz' albero; e quella senza questa come un albero senza l' ornamento delle sue foglie (1).

La pastorizia, o parrocchiani, è antica quanto il mondo, poichè la sua origine rimonta ai primitivi tempi dell' uomo. Quest' essere infelice, costretto a trar partito da quanto mai la terra gli offriva, si avvide che alcuni animali meno feroci e selvaggi ben volentieri gli si avvicinavano, sia perchè più facilmente trovavano appo lui di che nudrirsi; sia perchè speravano col suo sostegno di meglio trarre innanti la vita. Il primo uomo, che la storia ci dipinge pastore, è Abele, quell' infelice figlio di Adamo, che il primo ebbe a provare gli effetti della prepotenza, della crudeltà, e della malizia umana, e che fu il primo a bagnare di sangue umano la vergine terra, la quale doveva esser poi da mille e mille altri martiri stemperata a diluvio... Oh! maledetto il primo, che portò sul fratello inerme la sagrilega destra! . . . Da Abele adunque, o parrocchiani, preser norma gli altri, e radunarono intorno a loro i men tristi animali, le pecore, le capre, le vacche, gli asini, e va dicendo: li nutrirono; li custodirono, e quindi in compenso trassero da essi e latte e carne per cibarsi, e lane e pelli per coprirsi. Nulla fu perduto: anche i tendini e le ossa di quelli furono trovati buoni, poichè dei primi servironsi per cucire ed unire insieme le diverse pelli che avevano, e delle seconde

(1) Qui habet praedium habere utramque debet disciplinam et agriculturae, et pecoris pascendi et etiam villaticae pastionis. *Varr. lib. 2. 5.* L'una non può stare senza dell' altra, e viceversa. In somma l' agricoltura e la pastorizia sono come le due elettricità, *positiva* e *negativa*: si attraggono e producono ciò che tutti sanno. *A. Bruni.*

per aguzzare le loro armi di legno. Non contenti di ciò amarono di associare gli animali alle loro più dure fatiche, e quindi li sommisero al giogo, lor fecero arare la terra, li chiamarono a parte delle loro industrie, li unirono alla lor vita. Ed ecco la pastorizia venuta in aiuto dell' uomo per gittare le fondamenta di un' agricoltura più estesa più prosperosa più utile. Non può dunque parlarsi dell' agricoltura senza tener pure discorso della pastorizia, se si danno scambievolmente la mano.

Parrocchiani! finora non abbiam parlato che della prima, e per quanto la scarsezza e la limitazione del mio ingegno il comportavano vi portai col pensiere su tutte le diverse branche di questa utilissima scienza ed arte, che ben conosciuta e praticata forma la ricchezza dello Stato e delle famiglie, non che l' attività, ed il movimento del commercio. Faccia Iddio che abbiate tratta utilità dai miei discorsi! Faccia Iddio che li vegga fecondi di felici risultamenti! Ora amo parlarvi della pastorizia, cioè degli animali più utili e vantaggiosi alla società, che senza di essi sarebbe misera ed infelice. Gli argomenti, che verremo trattando, sono del massimo interesse; quindi mi auguro che vogliate colla medesima attenzione ascoltarmi, ed assistermi colla stessa frequenza, onde non divenga la mia parola un inutile scroscio nell' aria.

Dando dunque principio al trattamento di questa parte accessoria dell' agronomia è pregio dell' opera mettere primieramente in veduta la prestanza, ossia l' eccellenza della pastorizia; la sua necessità; e la sua utilità tanto in riguardo dell' agricoltura, che della domestica economia. Incomincio.

L' uomo era nato per esser l' arbitro delle cose create, per esser pienamente felice. Un nero acciecamento lo precipitò negli abissi. La trasgressione dei divini comanda-

menti, come altre volte io vi cennai, lo rese colpevole, e perchè tale divenne misero ed infelice, poichè, l'innocenza sfuggitagli di mano, seco svaporò pure quella felicità, di che l'Autore della natura gli era stato largo oltre ogni credere. Spinto su di una terra ingrata, benchè vergine, si trovò nudo povero inerme senza ricovero e pieno di rimorsi. Gli rimaneva però nel generale naufragio, lo spirito, quel lume indeficiente, che forma la vera grandezza dell'uomo, e che mentre da una parte gli faceva con lagrime ravvisare l'enorme divario che passava tra la primiera e l'odierna sua situazione; mentre gli faceva con dolore misurare l'orrendo baratro che si era scavato sotto i suoi piedi, e giornalmente gli metteva sott'occhio la nera ingratitudine commessa, lo poneva dall'altra in istato di non disperare sulla via del dolore che gli si apriva d'innanzi. Il suo spirito intraprendente energico attivo gli faceva travedere un men tristo avvenire. La natura gli si offriva in tutta la sua maestà e purezza; e, benchè il suo pane dovesse essere bagnato di sudore, previde che non gli sarebbe mancato, e questa lusinghiera certezza gli rendeva men grave la vita. Egli trasse da ogni cosa creata il suo vitto: indi coll'impero della sua ragione, che suppliva alla pochezza delle fisiche sue forze, soggiogò al suo volere le bestie, e le costrinse a dargli del latte, onde nutrirsi, e delle pelli e della lana, onde coprire le nude sue membra (1). Ecco i primi tempi dell'umanità decaduta.

Non tutti gli animali si lasciarono addomesticare; ma quelli che sono presentemente tali lo furono ancora nei primitivi tempi della società, e quasi quei medesimi van-

(1) Cum viverent homines ex iis rebus quae inviolata ferret terra...; Ex hac vita in secundam descendisse pastoritiam... Ad cibum enim lac et caseum adhibitum ad corpus vestitum et pelles attulerunt oves. *Varr. lib. 2 cap. 1.*

taggi gli uomini di allora ne trassero che or noi ne traggiamo. L'utilità di avere questi animali domestici si conobbe ben presto, e le pecore, le vacche, le capre furono le prime a richiamare le comuni cure,sicchè furono ritenute con piacere ed accuratamente moltiplicate e pasciute; poichè era allora l'unica e positiva ricchezza. I primi uomini adunque coltivarono la pastorizia. Ecco, o parrocchiani, dove metton capo tutte le diverse classi della società: ecco il punto di contatto, ove vanno a perdersi il fasto la grandezza l'opulenza, e, se volete, la superbia e l'albagia dei grandi. La vera nobiltà in quei primi beati tempi consisteva in tenere una greggia numerosa, un nodoso bastone guidatore di armenti, ed una piva per suonare all'ombra di un albero la canzone dell'innocenza.

Che sia così, spingete, spingete in quell'epoca il vostro sguardo, o parrocchiani. Vedete là quel santo uomo, che dietro i divini comandamenti parte della casa paterna, e va a stabilirsi nelle secure stanze di Canaan (1)? Egli è Abramo, che nella calma di quel beato soggiorno vive la vita pastorale, e vede scherzarglisi d'intorno migliorate e cresciute le numerose sue gregge, e gode di trovare in esse la sua gioia la sua felicità la sua vera possanza. Mirate là più oltre quel giovinetto garzone, che abbandona la patria per isfuggire all'ira, ed alla crudeltà di un fratello, che datosi alla caccia sembra inferocire col crescer degli anni e col vie più inselvarsi in traccia di feroci animali (2)? Egli è Giacobbe, che presso Labano suo zio si circonda di greggi e si rende fra quei popoli rino-

(1) Dixit autem Dominus ad Abraam. Egredere de terra tua..: et de domo patris tui ... et egressi sunt ut irent in terram Chanaan.
Gen. Cap. XII.

(2) Oderat ergo semper Esau Jacob pro benedictione, qua benedixerat ei pater: dixitque in corde suo: Venient dies luctus patris mei et occidam Jacob fratrem meum. *Gen. c. 27-41.*

mato ed illustre per l' immenso numero dei suoi armenti. Vedete là quel mite giovinetto, che s' inoltra nelle pianure di Sichem in traccia dei suoi crudeli fratelli, i quali, pascendo i numerosi armenti del vecchio padre Giacobbe, congiurano di gittarlo in una secca cisterna, e che indi inumanamente vendono a gente straniera? Egli è Giuseppe, che, condotto in Egitto perseguitato calunniato cacciato in oscura prigione, è quivi sublimato poi al grado di secondo Sovrano e non ha vergogna di dirsi figlio e fratello di pastore (1). Saulle e Davidde cangiano la canna guidatrice della greggia nello scettro reggitore d'Israello, il pastrano da pastore nell' ammanto da Re, e'l boschereccio abituro nella reggia di Sionne (2). Guardate tanti e tanti altri, e nelle divine, e nelle profane istorie menati dal pascolare gli armenti a reggere i popoli, dal guidare l' aratro a comandare le armate, e dal carezzare il bestiame a dettare le leggi, a cingere la spada, a maneggiare lo scettro. Mirate tanti e tanti illustri Romani prendere, al dir di Varrone, dal bestiame, che trattavano, i loro cognomi, adornarsene, e compiacersene. I Porci, gli Ovini, i Caprili, gli Equizi, i Torei, gli Asini, sono notissimi nella Storia romana (3).

Parrocchiani, e dopo tutto ciò non diremo noi grande e nobile la pastorizia, se essa nei prischi tempi formava la vera nobiltà e grandezza? se dai pastori trasse Iddio e Principi, e Duci, e Legislatori, e Sovrani? Ma, e non è pure la pastorizia degna di encomio e di lode per altro verso? Sì uditori, ed in ciò non m' illudo.

I pastori sono i più felici uomini della terra. Lungi dal

(1) Pastores ovium sumus servi tui et nos et patres nostri. *Gen. cap. 47. 3.*

(2) Adhuc reliquus est parvulus, et pascit oves (David) ... ait Dominus: surge, unge eum, ipse est. *Lib. 1. Reg. c. X e al c. XVI.*

(3) Nomina multa habemus ab utroque pecore a majore, et a minore. *Varr. lib. 2 c. 1. n. 10.*

rumore di popolose città, scevri di ambizione, ignari delle frodi, dei tradimenti, delle ribalderie cittadine, vivono anche al presente l'antica vita dei patriarchi. Assetati, si dissetano nell'acqua fresca di una limpida sorgente: affamati, la coppa di poco latte recentemente spremuto, la minestra dell'orticello, le corbezzole, le avellane, e le frutta degli altri alberi offrono cibi non compri alla lor parca mensa: e nudi, le pelli di vecchi montoni, e di giovani capretti li garantiscono dai freddi invernali, e dalle piogge dirotte. La primavera è l'epoca più bella della loro vita. Il canto armonioso degli uccelli gl'invita a portare nelle verdi e tenere pasture gli armenti, che satolli si aggruppano, al far del meriggio si uniscono si stringono insieme per isfuggire scambievolmente i cocenti raggi del sole, mentre i pastori dall'alto di una rupe, o da sotto l'ombra di un faggio dando fiato alle loro dilette zampogne suonano le consuete cantilene. Oh felici quei suoni e quelle cantilene, che scendono al cuore come l'alito di un fiore in sul mattino sbucciato!!! ... E non diremo, o parrocchiani, per quest'altro risguardo desiderabile la vita dei pastori? Ah sì; essa è bella, essa è cara, essa è troppo deliziosa! .:. Ma abbiamo ben altra cosa a meditare nella vita pastorale, che fu pur la vita dei più grandi uomini della terra.

Piacciavi, o parrocchiani, per andare alla meta del nostro divisamento, di volgere e fissare per poco lo sguardo negli esseri viventi da Dio creati. Tra questi ve ne ha di quelli, che cibansi esclusivamente di erbe, e di quelli che si nutriscono esclusivamente di carne; vi sono cioè, gli erbivori, ed i carnivori. L'uomo, animale al par degli altri da Dio prodotti, è carnivoro ed erbivoro nel tempo stesso, e per meglio dire è *onnivoro*; quindi, non potendo la caccia offrirgli sempre ed in ogni luogo la carne per cibarsene, ebbe la necessità di raccogliere e riunire

a sè d' intorno quegli animali, che per la loro indole docile e quieta potessero addomesticarsi, come col fatto si addomesticàrono, e perchè gli prestassero in ogni tempo e luogo di che satollar la sua fame. Ed oh come largamente rispondono alle intenzioni, ed ai bisogni dell'uomo!... Da per tutto gli animali producono e danno di che corredare ed abbellire le mense. Le popolose città, i numerosi eserciti, i pubblici stabilimenti, le private famiglie, tutte insomma le condizioni diverse, per così dire, della società non si pascono che di carni, e di latte. E questi, di grazia, non derivano dalla pastorizia? Non è la pastorizia quella, che al ricco ed al povero, al sano ed all'infermo, all' abitante superbo delle rumerose città ed al pacifico abitante de' rusticani abituri porge volentierosa quanto serve a ristorare le forze affralite dal travaglio del corpo, e dagli esercizi della mente, e tutto ciò che al vestire abbisogna? Date un guardo a voi d' intorno, o Parrocchiani, e ne resterete pienamente convinti. Migliaia e migliaia di persone trovano negli armenti di che vestire, e di che cibarsi. E non diremo, dopo ciò, necessaria per ogni classe di persone la pastorizia? Si; essa è essenzialmente necessaria, essa è utile oltre ogni credere.

L' utilità di una cosa cresce in ragion diretta della sua necessità. Se il vestire, se il mangiare, se il calzare sono necessariissime cose; e se a questo non si provvede che per la pastorizia, non dovrà questa dirsi di gran momento e rilievo? Sì: niuno potrà sconvenirvi, sia che si risguardano le necessità della vita, sia che si risguarda il commercio, in che trova precipuo luogo la pastorizia coi suoi prodotti. Ditemi infatti, o parrocchiani: quante e quante volte, per sopperire ai vostri bisogni, per pagare le imposte, o per provvedervi del necessario, non faceste ricorso al bestiame, e 'l vendeste? No, non è mai povero colui che è ricco di bestiame, nè potrà morirsi giammai

di fame chi è proprietario di animali. Chi non è tale, o non è ricco abbondevolmente di terre, oltre che trovasi esposto a desiderare le cose di prima necessità, non ha mezzi come far fronte alla deficienza dei ricolti, che tante e tante volte sono abortiti. Qualora il Signore per suoi giustissimi fini fa venir meno nel meglio delle nostre speranze la raccolta de' cereali, colui che trovasi alla testa di ricca pastorizia sentirà meno l'imponenza del male, perchè supplirà il bestiame alla mancanza parziale o totale delle rendite agrarie. E non sarà questo bastevole per animarvi a carezzare l'idea di aver delle pecore, delle capre, delle vacche, de' cavalli, de' porci, degli asini, tutti insomma i domestici animali, sapendo che questi in talune penose circostanze possono offrirvi dei mezzi sicuri per trarre innanti la vita?

Parrocchiani! se da quanto ho cennato si vede chiara la eccellenza e la nobiltà della pastorizia; se dessa è necessaria, poichè somministra quanto ha di buono all'agricoltura ed all'agricoltore; se dessa è utile sotto gli aspetti della economia pubblica e privata, non sarà da voi tutti apprezzata, non sarà fatta l'obbietto più caro de' vostri pensieri?... Io già non dico con ciò che abbiate ad essere esclusivamente pastori, ma che dobbiate, per quanto è in voi, procurare di unire all'agricoltura la pastorizia, essere agricoltori, e pastori nel tempo stesso. Coloro, che hanno specialmente più figli, possono benissimo addirli parte alla pastorizia, parte alla agricoltura; poichè queste due sorelle, dandosi scambievolmente la mano, possono fare prosperare lodevolmente la casa. Ognuno abbia a proporzione delle proprie finanze il bestiame, ed a proporzione delle terre il numero di esso. Il pascolo in questo nostro Comune non manca, e, se mancasse, la industria dovrebbe sopperire al bisogno. I prati, i prati artificia-

li (1) son quelli, o parrocchiani, che dovete cercare d'introdurre a tutt'uomo, ed allora i vostri animali staranno bene; allora solo si potran vedere bellamente congiunte la pastorizia e l'agricoltura, e nuotare nell'abbondanza il paese.

(1) Nel luogo, in cui manca l'acqua, non si possono far prati artificiali. Però nei terreni sterili, secchi, e sassosi sta benissimo la *lupinella* che somministra un ottimo foraggio. — *A. Bruni.*

DISCORSO XLIII.

DOMENICA QUARTA DI OTTOBRE

DELLA PECORA.

Nello scorso sermone vi diceva che l'agricoltura non può andare scompagnata dalla pastorizia, poichè il maggiore, o minore letaminamento, che si fa al terreno depauperato dei suoi nutricatori principî, dipende da questa. La pastorizia sventuratamente è poco praticata, e pochissimo conosciuta. A ricredervi, o parrocchiani, di questa grande verità, fa d'uopo scendere al dettaglio, trattando separatamente di ciascuna sorta di animali.

Non giova illuderci. Niuna epoca ha tanto imperiosamente sentita l'importanza del bestiame, e per conseguente della pastorizia, quanto questa per immegliare l'agraria industria. Il numero degli animali domestici, è vero, si è immensamente accresciuto nel regno, e ciascun ricco proprietario di animali è preoccupato tuttogiorno a perfezionarne le razze indigene, facendo da Spagna, da Francia, da Inghilterra venir degli animali stranieri per immegliare i proprî. E perchè ciò? perchè il bestiame, uditori, è la chiave di molti miglioramenti da introdursi nella coltura dei campi, e perchè la pastorizia si è conosciuta non meno utile che necessaria. Malgrado però tutta l'industria de' proprietarî di animali, e malgrado le facilitazioni del Governo, i cangiamenti favorevoli operati da cin-

quant' anni a questa parte nel bestiame del regno, generalmente parlando, sono ancor lungi dall' aver toccata la vera perfezione (1). A tutt' uomo dunque conviene praticare i mezzi opportuni per giungere a questa desiderata meta. Oh! se si sapessero ben usare le risorse, che il nostro paese fornisce! Oh se si sapesse trar profitto e proporzionato profitto dal suo clima e dal suo suolo, non si avrebbe, no, il dispiacere d' invidiare ad altre straniere nazioni quell' industriali prodotti che il nostro regno darebbe a dovizia, e di ogni altra nazione migliori.

Io finora vi ho intrattenuti sull' agricoltura, e vi ho insinuato, pregato, ed inculcato a migliorarla. Ora vi dico, senza tema di errare, che è impossibile aver l'aumento, e l' immegliamento del bestiame senza aver migliorata l' agricoltura. Questo è il primo passo a darsi. Fatto questo, l' altro è facilissimo, poichè, come altra fiata diceva, la pastorizia, e l' agricoltura sono solidarie l' una dell' altra. Persuaso ognuno di questa verità, debbe dai campi rivolgere il suo pensiere al bestiame, e cercare di conoscerne la natura, l' indole, le qualità specifiche, e 'l mezzo come migliorarlo. Ecco l' oggetto delle future mie istruzioni.

Fra tutti gli animali domestici la pecora fu la prima a sentire potentemente l' impero dell' uomo (2). La debolezza e la docilità di questo animale non poterono liberarlo dall' avidità dell' uomo, che tosto cercò trarre da lui utilità e vantaggio (3). Or siccome la pecora fu la prima che

(1) Per giungere a tanto conviene migliorare ed accrescere le stalle, come anche i prati con erbe scelte: lo che esige le svariate cognizioni di Botanica, che sventuratamente è disprezzata presso la generalità de' proprietarii. — *A. Bruni.*

(2) E feris enim pecudibus primum dicis oves comprehensas ab hominibus ac mansuefactas. *Varr. lib. 2. cap. 2.*

(3) In queis primum non sine causa putat oves assumptas et propter utilitatem, et propter placiditatem maxime. enim hae natura quietae, et

volentieri si sommise all' uomo, così di essa conviene che io vi tenga primieramente parola. Ne noteremo, ciò posto, la natura, il governo, e come possa andar migliorata. Tutto ciò a vostra istruzione, o parrocchiani, per vedere un sì bel capo d' industria accresciuto e perfezionato. Incomincio.

Le razze pecorine occupano un posto eminente, anzi il primo posto tra quelli animali domestici, i quali per la importanza ed il valore de' prodotti, che danno, sono immensamente da stimarsi. Ditemi: dopo i cereali vi ha cosa più importante e necessaria per un contadino, quanto la lana? Le pecore dunque debbono, in preferenza di ogni altra specie di animali, richiamare le cure le sollecitudini le attenzioni di ogni industre agricoltore, se vuole veramente veder prosperata la sua agricoltura e migliorata la sua domestica finanza.

È giusto il confessarlo: dal principiò di questo secolo fin oggi si è dato nel nostro regno un grande sviluppamento a questo interessante capo d' industria, e già se ne veggono alla giornata dei grandi progressivi miglioramenti. È questo specialmente dovuto alla introduzione, e naturalizzazione nelle contrade del regno dei *montoni spagnuoli*, detti volgarmente *merinos*, che per la finezza e morbidezza della loro lana sono preferibili alle nostrali razze pecorine, che danno lana grossolana ruvida e debile. Bisogna dunque, o parrocchiani, cercar modo di portar da per tutto o generalizzare questo miglioramento della razza pecorina, che entra tanto nella domestica economia dell' agricoltore. Tale razza presenta diversi caratteri a seconda della immensa varietà del clima e del suolo, dipen-

aptissimae ad vitam hominum, ad cibum enim lac et caseum adhibitum, et corporis vestitum et pelles attulerunt. *Varr, lib. 2. Cap. 1.*

dente dalla situazione, dalla ricchezza, o povertà delle pasture, ed a seconda della qualità stessa del bestiame. Talune di queste varietà di suolo e di bestiame sono talmente naturali da rendersi quasi immutabili; ma ve ne ha delle altre le quali, dipendendo da circostanze che è in mano nostra il migliorare, come sarebbero le qualità del bestiame, o delle pasture, sono mutabili, e quindi rettificabili. Di ciò terremo appositamente parola.

Non giova illuderci, o parrocchiani. A chi ha una decisa volontà di far qualche cosa niente è difficile, *volenti nil difficile*. L'immegliamento delle razze pecorine, almeno per quel che risguarda qualità del bestiame e pastura, è nelle nostre mani. Il mezzo più semplice economico e facile di perfezionare il gregge è quello di scegliere nella stessa razza i migliori montoni-padri. Perchè questi sieno tali, conviene che sieno giunti al completo sviluppamento, che sieno robusti sani vegeti e ben conformati; cioè, che abbiano, al dir di M. Grognier (1), la testa grossa, il naso camuso o corto e schiacciato, la fronte larga, gli occhi grandi neri e vivi, le orecchie lanose, le corna attortigliate (in quelle razze però che ne sono provviste) e piuttosto mulle che dritte, il corpo allungato, la groppa larga, la coda lunga e grossa alla radice, l'aspetto infine maestoso e grave. Tutto ciò affinchè sieno più atti alla riproduzione, prendendosi dell'età non minore di mesi diciotto, nè maggiore di anni sette ad otto. Destinati a tal uso, fa d'uopo che sieno ben nudriti (2) fin dalla loro prima età, onde abbiano tutto quello sviluppamento di che sono suscettivi (3). Questo metodo di miglioramento, detto di

(1) Cours de multiplication pag. 199.

(2) Arietibus datur plus cibi ut vires habeant. *Varr. lib. 2. cap. 1. 17.*

(3) Arietes quibus sis usurus ad foeturam bimestri tempore ante secernendum et largius pabulo explendum. Cum redierunt ad stabula e

scelta, benchè semplice e facile, è però di poco felice risultamento, sia perchè ristretto, sia perchè potrà fare, è vero, scomparire tratto tratto i difetti che in una razza pecorina si osservano, ma non le potrà dar mai quelle buone qualità, che sono desiderabili per avere un gregge degno della cura di un saggio agricoltore. Insomma si dovrebbe pensare, o parrocchiani, non solo al miglioramento, ma al perfezionamento delle razze; e ciò col metodo, proposto ultimamente in Francia dal Richard, col metodo cioè, di congiungimento delle razze diverse, e del metodo di progressione (1).

Il primo consiste nel dare alle pecore indigene i montoni *merinos puri* per averne dei *meticci* o pecore miste di qualità *nostrali-merinos*.... Noi non v' intendiamo, sento tra voi chi mi dice.—E bene, fate senno per poco. A bene intendermi sappiate che, accoppiandosi un uomo nero Africano con una donna bianca Europea, si ha il *meticcio*, o sia il *misto*, che partecipa del bianco della madre e del nero del padre, ma che non è nè l'uno, nè l'altro. Lo stesso ad un dipresso avviene, quando si unisce un montone *merinos* con una pecora *nostrale*, avendosi in tal caso un prodotto, che ha le qualità dell'una, e dell'altro, immegliandosi la razza per l'unione anzidetta. Questo non costerebbe gran fatto. La soppressione di tutti i maschi della razza indigena o paesana, e l'acquisto dei montoni *merinos spagnoli* che ora, grazie alla moltiplicazione de' medesimi, non costano gran fatto, produrrebbero l'effetto bramato; e tanto più tenue sarebbe la spesa, in quanto che potreste contare di provvedervi di un montone merinos per ogni trenta pecore comuni. Si è visto, specialmente in Francia nel terzo anno di tale in-

pastu hordeum si est datum firmiores fiunt ad laborem sustinendum. *Varr. lib. 2. cap. 2.*

(1) Richard. Cap. 43. tom. 2. De l'amélioration des races ovines.

nesto, un notabile miglioramento nel gregge, presentando le agnelle nate da tal connubio tutt'i caratteri delle pecore *merinos* pure. Quale vantaggio non ritrarreste, o parrocchiani, da tale operato? La lana sarebbe immensamente migliorata, e quindi vendibile ad un prezzo assai più vantaggioso; e la razza in quanto alla taglia più accresciuta e sviluppata. Bisogna però aver l'accorgimento di non far uso in seguito, per l'accopiamento, dei maschi ottenuti da questo connubio, perchè sparirebbero indi a poco gli ottenuti miglioramenti, stantechè l'esperienza ha mostrato che usati i meticci si è fatto in processo di tempo ritorno allo stato primiero.

Il secondo, o il metodo di progressione, consiste in impiegare non solo i montoni di razza pura per la riproduzione, ma anche un certo numero di pecore di razza pura *merinos*. Per esempio, in una greggia di duecento pecore vi sieno quattro montoni ed otto pecore *merinos*. In tal modo si avranno agnelli ed agnelle di pura razza, ed agnelle ed agnelli meticci. Venduti questi ultimi si lasceranno gli altri, che in meno di dieci a dodici anni riformerebbero l'intero gregge. Questo metodo riesce più speditivo, e forse anche più economico; più speditivo, perchè la trasformazione in meglio si effettuirebbe in dieci, od undeci anni, laddove coll'altro metodo s'impiegherebbe maggior tempo; più economico, perchè non è il proprietario costretto a comprar sempre nuovi montoni *merinos*, a misura che essi invecchiano, potendo averseli dalla stessa sua razza con iscegliere i più ben conformati e robusti.... Ma il clima nostro per le razze puramente *merinos* è adattato?... Parrocchiani, questa sola circostanza potrebbe far dare la preferenza al primo metodo sul secondo, poichè i meticci, malgrado il loro immegliamento, conservano sempre ad un dipresso la rusticità e l'acclimazione della razza indigena; ed oltre a ciò sono meno esigenti dei *merinos*

puri, e sono più avvezzi ai patimenti, ed alle naturali pasture del luogo. Del resto, bisogna calcolare le circostanze del clima e del pascolo (1). Vero è per altro che questo ultimo può e deve venir migliorato coi prati artificiali, che io altrove ho consigliato, e che non cesserò giammai di raccomandare.

Persuadetevi, o diletti miei parrocchiani. Il regime alimentario o il nudrimento da usarsi per le pecore debbe essere scelto e proporzionato; poichè la qualità del pascolo ha grandissimo impero sulla conservazione e sull'accrescimento della taglia pecorina, sulla qualità della carne, e sulla bontà stessa della lana e del latte. È questo cui hassi a metter mente senz'altro; poichè, trattandosi specialmente dell'aumento di taglia, è da riflettere che, questa una volta accresciuta, si ha più lana più carne e forse anche migliori prodotti caseosi.

Ciò posto, non bisogna, o diletti miei parrocchiani, badar solo al miglioramento delle razze pecorine indigene mercè i mezzi proposti; fa d'uopo ancora pensare a mantenere costantemente gli ottenuti vantaggi colla bontà e quantità de' pascoli, colla bontà dei ricoveri, e colla vigilanza e cura di un diligente pastore. Quanto importino queste cose si andrà tratto tratto sviluppando, ed io sono speranzoso di vedere accolti favorevolmente i miei detti.

Chi non sa che la natura del suolo esercita una grandissima influenza sulla vegetazione delle piante, e che questa è ricca e sostanziale; a seconda della maggiore o minore abbondanza delle materie atte allo sviluppamento de' vegetali? Un terreno secco e calcareo (specialmente ove l'agricoltura è restata stazionaria) non dà che scarso pascolo, e quindi non può allevare che quelle razze indigene le quali

(1) Pecudes pro regionis coelique statu et habitum corporis et ingenium animi et pili colorem gerant. *Col. de re rust. lib. 6. cap. 1.*

si contentano del poco per vivere. Là però, ove si sono introdotte delle vaste praterie artificiali, e delle radici da foraggio, possono benissimo le razze nostrali perfezionarsi, e possono andare sempreppiù ad un progressivo immegliamento, mediante la buona e scrupolosa loro custodia e l' esatto loro governo, potendosi anche introdurre delle pecore di razze migliorate e perfette. Insomma la natura del suolo, e della vegetazione non deve sfuggire all' accorgimento di un buono agricoltore, come non deve sfuggirgli, per ammettere le razze *merinos*, o i *meticci*, che il suolo non abbia molta umidità, la quale nuoce loro immensamente, essendosi conosciuto che tali razze amano tenere il piede sempre asciutto; al contrario delle inglesi a lana lunga (di che faremo altra fiata parola), le quali vogliono luoghi bassi e paludosi.

Il possessore di greggi non solo deve por mente alla natura del terreno, su che versano gli animali, e della pastura, ma deve anche metter tutta la sua cura, perchè sieno esse ben ricoverate od alloggiate; cosa, che per esser da voi trascurata forma il primo vostro rimprovero, o parrocchiani (1). Dite, dite sinceramente: ove ricoverate voi il vostro gregge? Fa orrore e schifo nel tempo stesso a pensarlo! In umide, in anguste, in basse stalle, senz'aria, senza luce, senza ventilazione; in istalle, ove la muffa l' acido carbonico e tutti i più perniciosi miasmi del mondo si trovano riuniti; ove regna abitualmente un lezzo continuato, essendovi ammassato un palmo e più di letame che sviluppa degli irrespirabili gas.... Che? Dico forse il falso? Parlate. Potreste darmi stasera una mentita? Eh! così fosse, chè non si vedrebbero tante e tante gregge magre

(1) Tutti gli scrittori di agronomia in Italia han declamato contro l'abuso de' cattivi ricoveri dati ai bestiami, segno che da per tutto sono riprovevoli. Quindi la riforma su questo punto dev' essere generale; e generalmente si raccomanda.

sparute debili, le quali, lungi dal malandare per povertà e scarsezza di nutrimento, vanno da male in peggio per cattivi ricoveri.... Ma come debbono essere, vi ha chi mi chiede? Attenti, o parrocchiani, e lo sentirete.

In rapporto alla situazione, debbe il ricovero del bestiame lanuto, per quanto è possibile, esser situato in un luogo sano e nella più elevata parte del fondo, perchè sia asciutto. Riguardo alla grandezza, debbe esser proporzionato al numero, ed alla taglia delle pecore, sicchè abbia ad un dipresso ogni pecora il doppio dello spazio, che può occupare col suo corpo, cioè cinque o sei palmi quadrati per ognuna, ed essendo col figlio un terzo dippiù. Oltre a ciò, questo ricovero debbe essere ventilato, onde l'aria non si renda malsana e corrotta (1). È noto abbastanza che la purezza dell' aria è una condizione essenziale per la buona salute di ogni animale, e specialmente per le pecore, animali debili e vili. Dite francamente: sono ventilate le stalle, in che chiudete voi le vostre gregge? No, non hanno esse altre aperture che quella della porta, e questa piccola e bassa. Entrate, di grazia, al far del mattino in una di tali stalle... Dio che lezzo! È lo stesso che cadere in asfissia ponendovi il piede. Or potranno in queste stalle mantenersi sane le vostre pecore? Oibò, oibò. Parrocchiani! esse han bisogno di respirare, come noi, un' aria pura, poichè, respirandosi malsana, si fa male la rivificazione del sangue, e quindi il nutrimento poco profitta, e la sanità si deteriora; perchè il calorico soverchiamente accumulato riporta il sangue alla testa ed ai polmoni, e predispone le povere pecore alla cachessia, al moccio, ed alle altre solite malattie.

Ma vi ha chi dice: eh! no, io non farò certo delle

(1) Harum (ovium) praesepia ac stabula, ut sint pura majorem pastores adhibeant diligentiam. *Varr. lib. 2. cap. 2. 19.*

aperture nei ricoveri delle mie pecore, poichè queste avreb bero freddo, ed è appunto per farle star calde, che io non tolgo loro di sotto neppure il letame.... Stranezza, ed errore, o parrocchiani! Il caldo, e non il freddo, colpisce un tal bestiame, poichè abbiamo che desso vive in regioni, ove la temperatura immensamente si abbassa, ed abbiamo che nella parte meridionale di Francia, e quasi da per tutto in Inghilterra stanno esse le gregge a cielo aperto, e sol quando la terra è coperta di nevi si mettono sotto tettoie da ogni lato aperte. Eh, uditori, non solo nel modo di coltivar le terre, ma anche nel modo di governare il gregge vi avete dei pregiudizî che conviene sradicare; quindi senza perdita di tempo fate delle lumiere, od aperture nelle stalle destinate agli armenti, ed in corrispondenza di tutti i venti, onde l'aria vi si rinnovelli; fatele però in modo da potersi chiudere nel bisogno, ed in caso di straordinaria vicenda atmosferica. Oltre a ciò praticate in esse de' canali da scolo in opportuni e regolari selciati: intonacate da ultimo le vostre stalle, chè così saran vie meglio scevre dal sudiciume, che uccide le povere bestie, dalla polvere, e dagl' insetti non poche fiate nocevoli e noiosi. Non fate poi dimorare il letame nelle stalle al di là di una settimana: coprite ogni sera quello che vi ha con nuovo strame secco ed asciutto, e fate che la porta d'ingresso abbia una competente larghezza, onde escano di essa gli animali senza intoppo, e senza alcuna pressione, specialmente in tempo di pregnezza. Ecco le cose che vi raccomando di praticare, volendo tener nelle stalle gli armenti; come pure vi raccomando di non porre, come siete soliti a fare, il fieno o altro foraggio in mezzo alle vostre stalle, perchè gli animali se ne cibino in cerchio. Errore! Parte del foraggio in tal modo dato, pesto da essi stessi, si perde, e parte sparpagliato s'inutilizza, mentre che gli animali inegualmente se ne cibano. Bisogna fare delle rastrelliere, e

delle mangiatoie, il cui sviluppamento dovrà esser calcolato proporzionatamente al numero delle pecore. Queste rastrelliere debbono andar fatte con semplicità, ed esattezza, ed anche a doppia faccia, qualora si volessero situare in mezzo delle stalle o in altri luoghi da ricovero. Insomma bisogna far sì che il foraggio sia egualmente distribuito e non inutilmente perduto. A por termine al trattamento del bestiame lanuto nelle stalle, giova avvertire di tenere sgombro di ogni sozzura il canale delle orine, onde esso tenendovi il piede non ne risenta del danno, e di provvedere a tempo opportuno lo strame, su cui debbe giacere nella notte in tempo d' inverno. Questo strame può esser di paglia, di fieno, o di foglie secche, all' uopo raccolte nella fine della stagione autunnale sotto gli alberi fronzuti; e fa d'uopo sia in ogni due o tre giorni rinnovato, onde le pecore non restino imbrattate dai loro stessi escrementi.

Che se questo mi è convenuto sommettervi intorno al ricovero da darsi al bestiame lanuto, che dovrò dirvi della vigilanza, che su di esso debbe portare il pastore? Terzo capo del proposto argomento.

Senza timore di errare dico che nell' industria armentizia il pastore è il personaggio più importante, poichè da lui dipende il suo buono andamento (1). Una greggia infatti ben guidata ed assistita è in generale una inesauribile sorgente di profitto; come una greggia mal condotta è causa di gravi perdite e ruine. Intanto da per tutto vedesi affidato il mestier di pastore a ragazzi indocili pigri neghittosi inesperti, a ragazze vane fastidiose intolleranti del travaglio e non curanti della propia greggia, o a persone stupide poco laboriose ed insufficienti al bisogno. Er-

(1) Magistros operibus oportet praeponere sedulos ac frugalissimos... quoniam id ministerium custodiae diligentis et artis officium est. *Col. de re rust. lib. 1. cap. 8.*

rore , grave errore, o parrocchiani ! Un buon pastore deve non solo possedere tutte le conoscenze pratiche per la buona direzione della greggia , ma deve essere animato dall' amore del bestiame , che guida , e da una non lieve dose di dolcezza , che deve farlo caro e gradito a tutto l' armento ; poichè non di rado avviene che è chiamato a correre in aiuto di qualche pecora inferma ferita caduta o presso a cadere , o di qualcuna che abbia un penoso od innormale infantamento , e che deve soccorrere ed aiutare coll' opera sua : deve inoltre riunire alla conoscenza di tutto ciò , che concerne il nutrimento e'l governo del bestiame , le nozioni pratiche del carattere di tutte le malattie , cui possono andar le gregge soggette , e degli opportuni rimedî : deve saper salassare nel bisogno, castrare i montoni , rimettere al suo posto un' osso slogato , e fasciare e curare un osso fratturato : deve saper l'ora della sortita della greggia , che non debbe esser certamente la prima del giorno , nè l' ultima , ma quella in che si vedrà tutta dissipata da su le pasture la gelata, e la fredda brina , o rugiada (1) : deve pur conoscere l' ora del ritiro : deve insomma saper la cura , od il governo della greggia , sia nelle stalle o mandre , sia nelle pasture o nei campi. Queste non sono cose di lieve momento , o parrocchiani. Che ! ? Si crederà forse che per ottener del guadagno , e del profitto vi fa d' uopo di negligenza e di pigrizia ? Ma,a prescindere da tutto ciò,non ha il pastore l' obbligo di vegliar notte e giorno sul piccolo bestiame ? Non ha il dovere di badare alla nettezza , alla ventilazione , all' approvigionamento delle stalle ? Non ha quello di dormir di notte presso le mandre , poichè può allora una qualche pecora aver bisogno dell' aiuto del suo pastore ?

(1) La trascuratezza di questo sano precetto è una delle possenti cagioni per cui le gregge soffrono gravissimi danni. — *A. Bruni.*

Che ! forse dovrà egli dimenticarsene ? No certamente, ed anche quando vanno alla pastura gli converrà guidarle su campi abbondanti di erbe ; ed evitar quei luoghi che, o per le acque stagnanti, o per l'erbe malsane, son cause di non poche, nè lievi infermità al lanuto bestiame (1)... Eh parrocchiani, non è piccola cosa, nè si facile il far da pastore !!!.. Ma, sento chi dice, troppo voi dimandate!... Uditori, tanto in agricoltura quanto in pastorizia, i prodotti e conseguentemente i profitti sono in ragion diretta delle cure e degli stenti che si sopportano. In poche parole. Il bestiame lanuto è di grandissimo vantaggio sotto tutti gli aspetti al contadino ; conviene dunque saperlo tenere governare nutrire e guidare. Se a ciò voi mancherete, tradirete voi stessi, e finirete col risentire indi a poco i funestissimi effetti della vostra non curanza.

(1) Ut aestate quod cum prima luce exeunt pastum, propterea quod hunc herba roscida meridianam quae est aridior, jucunditate praestat: sole exorto potum propellunt, ut redintegrantes rursus ad pastum alacriores faciant. Circa meridianos aestus dum defervescant sub umbriferas rupes et arbores patulas subjiciunt. *Varr. lib. 2. cap. 2.*

DISCORSO XLIV.

DOMENICA PRIMA DI NOVEMBRE

CONTINUAZIONE DELLA PRECEDENTE MATERIA DELLE CAPRE,
E DEI LORO PRODOTTI.

Il bestiame minuto forma la ricchezza dell'agricoltore. È troppo importante questo argomento per lasciarlo così a metà, senza dargli quello sviluppamento che merita. Nello scorso sermone vi parlai delle pecore, e vi sommisi come possono andar migliorate, e 'l governo che richiedono tanto per l'esatto regime alimentario, che per la loro custodia. Vi ha molt'altro a dirvi sul proposito, e vel dirò; indi vi parlerò pure delle capre, che formano anche un bel capo d'industria, e che quasi possono dirsi affini alle pecore.

Parrocchiani! non giova illuderci: noi stiamo molto indietro, e domenica scorsa pur vel diceva, in fatto di animali lanuti, e perchè? perchè noi non usiamo tutte quelle cure, nè facciamo quelle esperienze, che altri popoli han fatto e fanno tuttavia, traendo da ciò straordinari argomenti di migliorazione. Mirate l'Inghilterra. Presso niun popolo questi animali offrono tanta varietà quanto presso l'Inglese. Ma bisogna pur dirlo; presso niun popolo sono stati questi animali oggetto di maggiori cure e di maggiori sollecitudini quanto presso di quello. Gl'Inglesi, fa d'uopo confessarlo, hanno raggiunto in siffatto capo d'industria la perfezione. Essi posseggono delle razze pecorine sceltissime,

sia per la finezza della lana, sia per la grandezza del bestiame, giungendo le loro pecore delle volte a proporzioni veramente singolari (1). È vero però che il clima dell'Inghilterra per la sua posizione insulare è più stabile ed uniforme del nostro, val quanto dire meno soggetto alle penose vicissitudini del caldo e del freddo. Là per conseguente esistono delle praterie e delle pasture sempre rinascenti coperte di una perenne vegetazione, e che prestansi potentemente all'allevamento delle razze pecorine; cosa che qui tra noi non si verifica, poichè l'està dissecca gli erbaggi, e la terra diviene da per tutto arida ed infeconda. È vero d'altronde che gli animali lanuti nella stagione calorosa prendono le alture delle montagne; ma è vero ancora che per far ciò van soggetti a penosi tragitti, spesso causa di malaugurati inconvenienti, passando ad una diversità d'atmosfera sensibilissima, e quindi produttiva di malattie. Oltre a ciò, sappiamo che le razze anzidette si affezionano a taluni luoghi che lasciano mal volentieri. Su questo però non trovo rimedio a proporre, poichè non possono cambiarsi affatto le peculiari proprietà locali dipendenti da cause estranee alla nostra volontà od insuperabili dalla medesima; quindi su tal proposito bisogna far correre il mondo come è corso: le pecore, cioè, facciano l'inverno in Puglia od in altri luoghi caldi, e vadano poi nell'està a cibarsi delle fresche pasture delle montagne. Ma possiamo molte altre cose cangiare o dar loro altra direzione. Ho in parte tenuto di ciò parola domenica scorsa, e spero vogliate profittarne; mi resta però altro a suggerirvi, e lo farò nel decorso di questo ragionamento.

(1) Les Anglais, il faut le reconnaitre, ont parfaitement atteint le but (l'amélioration). Ils possèdent depuis long-temps des races de premier choix, soit pour l'abbondance et la finesse de la laine, soit pour la facilité de l'engraissement, qui prend dans quelquesunes d'elles d'enormes proportions. *A. Payen tom. 2. cap. 36.*

Le pecore non sono animali di lusso, ma di necessità e di utilità nel tempo stesso; quindi bisogna vedere di trarne il maggiore possibile vantaggio, e questo sta nelle nostre mani, dipendendo dalla nostra industria. Un tempo le lane d'Italia avevano una grande rinomanza: quelle specialmente di Taranto erano presso gli antichi altamente stimate per la loro finezza morbidezza e fortezza. Ora le nostre lane non possono stare al paragone di quelle d'Inghilterra, e di Francia... Ma che? non sono forse i nostri lanuti sotto l'antico cielo, e non versano sulle medesime pasture di un tempo? Si; ma non hanno quelle cure, non riscuotono quelle sollecitudini che allora si avevano. Columella ed Orazio asseriscono che gli antichi giungevano fino a covrire nell'*inverno le* loro pecore con pellicce venute di Arabia; come oggi gli Spagnoli sogliono stemperar certa loro creta in olio, di che ungono al finir di settembre il dorso delle loro pecore, onde così evitino l'acqua, e sieno garantite dalle intemperie: gl'Inglesi le lavano spesso anche in inverno, e spesso le pettinano. Di grazia, si ha tanta cura tra noi? Oibò, anzi si veggono esse nell'inverno tanto sudicie ed insozzate da fare orrore e schifo nel tempo stesso. Parrocchiani! pecore così trattate possono compensare il proprietario delle spese che per esse si portano? No certamente. Vediamo dunque stasera quali altre cure hannosi ad usare per avere buoni ed abbondanti prodotti dal bestiame lanuto, ed anche dalle capre. Questo discorso è un corollario dell'antecedente; quindi uditelo colla medesima attenzione. Incomincio.

Voi già conoscete che delle pecore altre sono a lana lunga, altre sono a lana corta. Benchè delle prime non si faccia industria qui nel nostro paese, pure è buono che ve ne tenga parola; poichè potreste introdurle, nè la sarebbe cosa male a proposito.

Le pecore a lana lunga non vivono per lo più, e non prosperano che in contrade umide, ove i pascoli per tal motivo sono sempre succolenti e freschi. Pecore di questa sorta molto abbondano in Inghilterra, ove sono abituate a vivere in alcuni recinti, donde non si allontanano mai; ingrassano perciò straordinariamente, e si rendono per conseguente inattive, sicchè ogni piccolo esercizio le stanca e defatiga. Infatti si è visto che, se sono costrette ad escire dei luoghi di che hanno l'uso, si deteriorano e perdono le belle qualità che le distinguono. Nel nostro regno abbiamo ben poche razze di queste pecore, e di non buona qualità; poichè non si è pensato mai a migliorarle, quando che avrebbero dovuto richiamare tutta l'attenzione de' proprietari. Che non fecesi in Francia nel 1833? Il Ministro di Agricoltura di quel tempo spedì in Inghilterra M. Yvart a comprare delle pecore a lana lunga della purissima razza di Bokewell, ed oggi il nord della Francia risente tutto il vantaggio di tale introduzione (1).

Nel perimetro del nostro agro Sepinese non esistono tali pecore, e pure vi sarebbero dei luoghi per loro molto opportuni. Esse amano luoghi bassi, o almen le pianure, e noi ne siamo provveduti abbastanza: amano dell'erbe succolente e pingui, e, grazie alla Provvidenza, neppur di questo manchiamo. Starebbe dunque ben fatta la loro introduzione, e spero che qualche ricco proprietario vi si provi. Giova qui però avvertire che esse vogliono molt'aria; abborrono quindi dai chiusi ricoveri, godendo, anco nelle più rigide notti, di starsene accovacciate all'ombra di un albero qualunque, anzichè di star chiuse in istalle sudicie e malsane. I Francesi per ciò le lasciano a cielo aperto nel più forte inverno; cosa che potremmo anche noi qui praticare, qualora ci talentasse d' introdurle. Porterebbe ciò un non lieve ri-

(1) A. Payen et A. Richard. *T. 2. p. 514.*

sparmio, poichè la formazione di regolari e commodi ricoveri, come domenica scorsa diceva, e la loro manutenzione mena bene innanti nel calcolo delle spese annuali .... Ma lungi dal ragionar dei vantaggi delle pecore a lana lunga, e del loro governo, è miglior cosa, non essendovene qui neppur una, passare a tenervi discorso di quant' altro importi praticare per quelle a lana corta.

Vi discorreva domenica del modo di migliorar le razze indigene del bestiame lanuto, del modo di custodirlo nei ricoveri, non che delle qualità che aver debbe un buon pastore, che fa loro da custode, da guida, da medico, e da difensore. Non basta a questo riguardo quanto vi dissi: convien vedere ancora qual cura il pastore debba prendersi delle pecore prima dello sgravo, nello sgravo, e dopo lo sgravo; e qual nutrimento meglio loro si confaccia; cose tutte di grave importanza.

Lo accoppiamento del bestiame pecorino è regolato dalla consuetudine del paese, e dalla qualità e quantità del foraggio, che in tempo della lattazione si potrà opportunamente avere. In taluni luoghi il fan succedere a giugno o luglio per aver gli agnelli a novembre, o dicembre; in altri lo riserbano ad agosto per aver gli agnelli più tardi, e quindi aver modo colle nascenti erbe di primavera di più lodevolmente nutrirli. Di qui nasce la distinzione, che voi fate; di figli primaticci, vernerecci, e cordeschi o febbraiuoli, perchè vengono gli ultimi in luce verso febbraio o marzo. Su ciò pare non siavi regola fissa a stabilire. Debbono essi i pastori determinarsi per quell' epoca, che loro parrà più favorevole, per nutrire convenevolmente le lattanti pecore ed i teneri agnelli.

La pecora per lo più porta per cinque mesi il feto nel seno (1). Durante questo tempo conviene che sia trattata

(1) Ovis et capra ventrem fert quinos menses. *Varr. lib. 2.cap. 1 19.*

con maggior cura. Parrocchiani, quando le vostre mogli portano nel seno il frutto del vostro matrimonio, ditemi: quali sollecitudini, quali premure non avete per loro?... Non dico già questo, perchè le volessi paragonare agl' ignobili animali, di che trattiamo, ma solamente per farvi riflettere che anche agli animali in simili circostanze si hanno ad usare delle distinzioni e delle preferenze. Un buon pastore infatti debbe nella pregnezza tener le pecore lontane dai montoni, affin di evitare gli urti ed i contrasti tra loro, chè potrebbero cagionare sinistri accidenti; come deve attentamente sorvegliare, perchè i cani non inseguano le pecore durante tale stato, e perchè non le mordano o le spaventino. Animali siffatti sono in tal periodo oltremodo impressionevoli e timidi. Deve da ultimo il pastore dar loro alimenti più nutritivi e sustanziosi, dapoichè in tal epoca le madri mangiano non tanto per sè, quanto per alimentare il feto. Non è inutile qui però avvertire che delle volte l'abbondanza, e la qualità del nutrimento han cagionata la *pletora*, o, come voi dite, *il colpo di sangue*. In tal caso bisogna subito ricorrere al salasso, diminuire gli alimenti, e cangiare il seccume, che viene sempre riscaldante, in piante e foglie verdi e fresche. Senza questi accorgimenti e queste precauzioni si corre rischio di veder morire le pecore di apoplessia.

Se queste diligenze si hanno a praticare durante la pregnezza, molte altre se ne debbono avere nel parto, e dopo il parto. È vero che lo sgravo delle pecore suole per lo più effettuirsi in un modo semplice e naturale; quindi conviene lasciar fare alla natura, provvida madre in simili casi; ma delle volte avviene che per cattiva situazione del feto si trovino in pericolo e madre e figlio: come quando, per esempio, presenta questo i soli piedi di avanti, tenendo ricurva la testa alla parte superiore, od offrendo la posteriore in vece del muso. In tal caso il parto riesce

difficilissimo e pericoloso. Allora vi ha bisogno dell' aiuto del pastore, che deve diligentemente cercare d'introdurre di bel nuovo i piedi, e dolcemente e dilicatamente procurare, che il feto si mettesse nello stato normale offrendo il muso. Da ciò rilevasi quanto importi ad un pastore essere istruito in queste materie, e conoscere le proprie obbligazioni. Oltre a ciò, deve sapere che due circostanze opposte possono rendere il parto difficoltoso, uno stato, cioè, di pletora, o uno stato di debolezza pronunziata. Nel primo caso fa d' uopo devenirsi ai salassi per procurare il rilasciamento delle parti; nel secondo fa mestieri rinvigorire la partoriente con dei beveraggi di siero e di pere cotte ridotte ad una specie di poltiglia calda. Ecco perchè le pecore presso al parto debbono lasciarsi nelle mandre ossia nei ricoveri, anzichè portarsi a pascolare su pei campi, ove in questi difficili casi il pastore trovasi imbarazzato e senza rimedi pronti al bisogno... Che! dico forse male? Non credo; poichè molte e molte volte ho visto dei pastori andar piagnolenti al padrone e dire esser le pecore morte per cattivo sgravo... No, non per cattivo sgravo, ma per poca diligenza, per ignoranza del proprio mestiere, per colpevole non curanza. Persuadetevi: ogni arte ed ogni professione debbe sapersi praticare a dovere. Ecco perchè fin dalla scorsa settimana io vi diceva che il pastore è un personaggio importantissimo in una greggia.

Se molte avvertenze debbonsi praticare prima dello sgravo, molte ancora se ne debbono usar dopo. Infatti appena l' agnello sarà completamente separato dalla madre, mediante la rottura del funicolo ombelicale, converrà approssimarlo alla madre medesima, perchè lo lecchi lo purghi e lo asciughi. E se si vedesse che la madre il ributtasse, fa mestieri che il pastore lo asciughi con dei pugni di morbido fieno, di fina paglia o di altro, onde il piccolo agnello non soffra per l' evaporazione troppo rapida del li-

quido che lo bagna, ed affinchè sia sbarazzato da quel glutine limaccioso che l' avvolge. Dopo ciò il regime alimentario delle pecore lattanti deve richiamare tutta l' attenzione del pastore. L' alimento deve essere abbondante scelto ed in preferenza fresco o verde. Che se questo verdume mancasse per la stagione, allora fa d' uopo usar delle barbabietole, o dei pomi di terra cotti e ridotti a poltiglia, facendo frattanto almen per otto giorni dimorar nelle stalle e le madri e gli agnelli, per non esporli a dei colpi di aria troppo freddi, ed insoffribili dalle pecore da poco sgravate, e dai teneri agnelli.

Ditemi: praticate voi, o pastori, che mi ascoltate, prima e dopo lo sgravo delle vostre pecore tutte queste cure e diligenze?... Oibò. Le pecore sgravanti si lasciano in abbandono, e sgravate non si curano i teneri agnelli, o si lasciano andar vagando, appena venuti in luce, appresso le madri. Oh, cari miei parrocchiani, far ciò è lo stesso che andar contro i proprî interessi, e la propria economia!... Che sia così, ditemi: a qual fine voi vi tenete le pecore? Per averne dei prodotti (1); e poichè questi non si riducono che agli agnelli, al cacio (2), alla lana, ed all' ingrasso o letame che danno, a tutti questi diversi prodotti dunque fa mestieri por mente, o diletti miei parrocchiani. Ma ahimè! veggo con dolore che gli agnelli non sono assistiti convenevolmente: ed il cacio è mal manipolato, mal fatto, e mal conservato... eh! su questa bisogna dovete usare maggior diligenza! Vanno in grido taluni caci della nostra provincia, non

(1) Scientia pecoris parandi ac pascendi ut fructus quam possint maximi capiantur ex ea a quibus ipsa pecunia nominata est. *Varr. lib. 2. cap. 1, 11.*

(2) In quanto al cacio ed altri latticinî, ad eccezione di varî luoghi del regno, ove si fabbricano bene, in tutto il resto non è che una vera miseria; dapoichè stiamo comprando dall' estero quei latticinî, di che non farebbe mestieri, se la nostra pastorizia fosse portata avanti con quel decoro tutto proprio dell' economia rustica!! — *A. Bruni.*

perchè provenissero da pascoli migliori dei nostri, chè noi non abbiamo che invidiare ad altri su questa materia; ma perchè si ha maggior arte nel manifatturarli. Se questa a voi manca, perchè non appararla dai limitrofi comuni? perchè non uscire di quella cerchia, ove vi hanno confinati i vostri maggiori, e della quale credete voi un delitto di uscire? Eh, miei cari parrocchiani, l' uomo deve cercar sempre di migliorare le sue finanze, migliorando i prodotti della sua industria!

Che dirò poi della lana? La lana per esser buona bisogna che sia fina lunga e morbida. Si può aver lana di questa fatta, tenendo le vostre pecore in istalle sudicie anguste e senz'aria, donde dipende il cattivo pelame? No certamente. Quindi ponete mente a questo non lieve argomento. Per gl' ingrassi poi o letame, che danno le pecore, non so che dirvi. Voi ne fate gran conto, e sta bene (1); ma non approvo solo quel fare stare il mandriato o letamato dalle pecore, quando sono in campagna, così esposto all' aria, ed alla ventilazione per tutta la està. Vorrei che, appena trasportate da un lato all'altro del vostro fondo le vostre gregge, pensaste subito a maggesare il terreno ingrassato, onde il letame sia subito alla terra commisto; altrimenti passate pericolo di vedere, per l'azione dell' aria, del sole, e delle piogge, depauperato il detto letame di quei componenti principî, che fanno tutta la forza e la valentia dell' ingrasso. Ecco le cose, cui dovete badare in quanto al bestiame pecorino; e voglio sperare che le fin qui cennate utilissime cose sieno prese in seria considerazione.

La capra, benchè sotto i rapporti dell' ingrasso, del latte, del cacio, e dei figli sia pari alla pecora, pure la

(1) Stercus sedulo conserva cum exportabis spargito et comminuito. *Cat. cap. 5. 8.*

si distingue da essa per molte altre specifiche caratteristiche. La capra ha più di senso: è più abile più agibile più forte più vivace meno timorosa, ma più lasciva della pecora. Essa trova da vivere di tutto e da per tutto. Non risparmia roveti prunai e frutici di ogni sorta (1). Le rupi le balze i precipizî sembrano i luoghi loro più favoriti (2). Le erbe, che sono schivate da altri animali, son dalla capra mangiate e gustate egualmente. Ecco perchè le razze caprine sono più facili a tenersi che le pecorine, ma sono assai più dannose di queste.

Parrocchiani! è una buona industria tener delle capre, specialmente quando sono accoppiate ed unite alle pecore, sia perchè danno più latte di queste, poichè, dopo due mesi di latte dato al capretto, è questo in istato di nutrirsi da sè, e la madre può per altri quattro o cinque mesi dar abbondante latte al proprietario; sia perchè le capre non son tanto dilicate nel cibo, e lo trovano nei luoghi più deserti e nelle più erte pendici. Ma questi animali, per quanto son utili al padrone, altrettanto sono agli altri nocevoli. Il dente della capra è un veleno, è una peste, un fuoco per le tenere piantoline. Poveri quei frutici, quegli arboscelli che ne son tocchi!!... A questo però non si bada affatto. Si affidano esse ad inesperti giovinetti, che dediti allo scherzo ed al giuoco cogli altri compagni d'industria lasciano a lor piacimento andar vagando questi diabolici animali, che così dovrebbero chiamarsi pel gran danno che arrecano ne' fondi altrui. E qui permettetemi una digressione. Padri di famiglia, date norma ai vostri figliuoli, ed ai guardiani delle vostre capre:

(1) Studiose enim de agrestibus fruticibus pascuntur, atque in locis cultis virgulta carpunt: itaque a carpendo caprae nominatae. *Varr. lib. 3. cap. 3.*

(2) Ut capras in montuosis potius locis et fruticibus quam in herbidis campis. *Varr. lib. 2. cap. 1, 16.*

non bisogna pensare al proprio bene col danno altrui. Non vi ha cosa che tanto affligga, quanto il vedere addentato da un animale un arboscello, che formava la delizia del prioprietario, il quale anelava di vederlo presto crescere, e sperava di averne del frutto. Raccomandate dunque loro di non offendere l'altrui podere, di rispettare la proprietà altrui; e dite loro che quel che per sè non si vuole non debbe farsi ad altri soffrire... Eh, sento dire, se si volesse badare a tanto, non si potrebbero avere animali!... Parrocchiani! i danni altrui si pagano: presto o tardi la giustizia umana apprenderà il vostro reato, e gli darà il gastigo. Ma, anche che questo fosse tardo o non venisse, badate a voi! Vi ha la giustizia del Cielo, vi ha un Dio vindice dell'altrui offesa. Ecco le massime che dovete aver voi stessi, e che dovete voi inspirare ai vostri figliuoli; ecco le lezioni, che ogni sera dovete lor dare; ecco le azioni che dovete rigorosamente riprendere e punire... Ma se non abbiamo de' pascoli? Abbandonate allora l'idea di tener degli armenti, e molto meno delle capre, che presto o tardi comprometteranno la vostra pace, la vostra finanza, e la pace della vostra famiglia.

DISCORSO XLV.

DOMENICA SECONDA DI NOVEMBRE

DEI BOVI E DEL LORO GOVERNO.

Alle pecore ed alle capre per la utilità, che se ne tragge, succedono i bovi, animali che certamente dovettero andar domati dagli uomini dopo i lanuti, docili timidi e maggiormente atti a sentire l' impero di un essere superiore ed intelligente. Gli animali infatti bovini, terribili all' aspetto, fieri nel portamento, e dotati di forza straordinaria e di coraggio, dovettero assai tardi sentire il peso dell' umano giogo, e gli uomini dall' altra banda, giunti a domarli, ad ammansirne la nativa durezza, a farli servire ai loro capricci, capirono di buon' ora che era esso un animale utilissimo e necessario tanto da farne una divinità (1). Sì; sappiate, o parrocchiani, che non per altra ragione presero ad adorare gli Egiziani il loro Dio Api, e gli Ateniesi Giove, sotto l' aspetto di un toro, che per la grande utilità e pel gran vantaggio che tragge da esso l' umanità. Che sia così, quale animale di questo all' uomo più opportuno? Esso veniva detto dagli antichi so-

(1) Nam bos in pecuaria maxima debet esse auctoritate: praesertim in Italia quae a bobus nomen habere sit existimata. Graecia enim antiqua (ut scribit Timaeus) tauros vocabant ἰταλὺς. *Varr. lib. 2. cap. 5. 3.*

cio dell' uomo , e ministro di Cerere (1). Esso lo aiuta nei travagli del campo, fende la terra, trebbia il grano, tragge dei gravi pesi , porge il letame pei campi , e somministrando latte e saporosa carne, offre agli uomini tutti nutrimento gradito.... Ma ahime ! Un animale cotanto utile non riceve affatto tutte quelle cure che gli si dovrebbero usare. Non vado errato, o miei diletti parrocchiani. Le bestie bovine sono per lo più negligentate o tenute con indifferenza. Qui nel nostro regno, permettete pur che vel dica , non si vede nel bue che un animale , il quale dopo di essere stato addetto nella sua giovinezza all' aratro e ad ogni sorta di penoso travaglio finisce nella sua matura età, quando nei pasconi è divenuto un pò grasso, coll' andare al macello , non curando alcuno lo sviluppo progressivo della costituzione , e delle forze dell' animale medesimo per vedere immegliate le razze bovine ; e da ciò ne è derivato il depauperamento della maggior parte delle stesse , quando che la natura ci ha dotati di clima dolce e di fresche ed abbondanti pasture , come dotati un tempo ci aveva di animali bovini, che forse potevano venire al paragone dei migliori delle nazioni tutte, che ne circondano. A noi non mancano le cose necessarie per lo sviluppamento dell' industria bovina , manca sibbene la volontà, come diceva anche pel bestiame lanuto , di metterlo in opera , e di saperne trarre partito. Eh , uditori , bisogna riformare la nostra condotta circa la tenuta in generale del bestiame ! Studiar conviene , e seriamente , il carattere di esso , le sue qualità specifiche, le sue propensioni, ed immegliarle ; e vedremo dopo ciò cangiar faccia , lo spero , alla nostra economia , al bestiame , ed alla stessa agricoltura !

(1) Hic (taurus) socius hominum in rustico opere et Cereris minister. *Varr. lib. 2, cap. 5. 4.*

Quando io penso al modo come son tenuti e trattati gli animali bovini dalla maggior parte dei loro possessori, sento compassione e rabbia nel tempo stesso; compassione, vedendo così mal governati animali che potrebbero fare la loro ricchezza; rabbia, scorgendo sì poca solerzia in fatto di domestica economia, e sì poca gratitudine per chi travaglia a nostro profitto. Non giova illuderci, o parrocchiani. Dio, quell' essere infinito eterno provvido e misericordioso, ci ha posto nel cuore un inesauribile desiderio di migliorare noi stessi, una innata brama di andare in traccia di quella felicità, che non può essere, è vero, frutto di questa terra, ma che di essa si può avere un saggio in una vita agiata e tranquilla. Or bene; e perchè non secondare questo istinto, che, lungi dall'offendere la Divinità, ci fa operare a seconda degli eterni suoi fini? Lo scopo, per cui si tengono gli animali bovini, è quello certamente di avere dei compagni nel lavorìo della terra, e degli esseri che ci offrissero i maggiori ed i migliori possibili prodotti per compensarci delle spese che per essi soffriamo. Dunque per meglio ottenere questo doppio scopo, fa mestieri migliorare le razze per sè medesime, migliorarle con degl' individui di razze straniere perfezionate, ed oltre a ciò saperle ben tenere e governare. Ecco, o miei diletti parrocchiani, le cose che amo mettervi questa sera in veduta, affinchè possiate, migliorando e ben tenendo i vostri animali bovini, trarne quei vantaggi, che voi certamente bramate, e che forse non vi avete per vostra colpa o almeno per vostra negligenza. Incomincio.

Per procedere colla solita chiarezza, è utile cominciare dai diversi nomi dati agli animali bovini. I maschi di questa razza, che si destinano alla riproduzione della stessa, chiamansi *tori*: quelli che si addicono all' agricoltura o ad altri penosi travagli, e che per lo più vengon castrati,

prendono il nome di *bovi*. La femmina di questa specie dicesi *vacca*: il piccol figlio, o figlia, *vitello*, o *vitella*, e quando son fatti più adulti van sotto il nome di *giovenco*, o *giovenca*.

Data così la spiega de' nomi attribuiti ai diversi individui di questa sorta di animali, veniamo tratto tratto indagando il modo d'immegliare la razza stessa, e 'l modo del suo governo; poichè ben ispesso è avvenuto ed avviene che il cattivo trattamento di essa ha prodotta la sua deteriorazione. L'Italia, generalmente parlando, possiede delle razze bovine talmente atte al miglioramento che con poca cura perseveranza e spesa potrebbero esser menate a tal grado di perfezionamento da non invidiare le più accreditate razze Inglesi che, a dir vero, sono le *migliori* di Europa, specialmente se si parla delle belle razze di Durham, di Treeswater, di Dishley, di Bakewall, e di altri molti. Intanto, a nostro scorno e vergogna, dobbiam dire che questa cura e perseveranza è presso noi poco usata. Perchè non volgiamo il nostro sguardo alla Francia, ove da poco in qua stan cercando tutti i possibili mezzi per migliorare le loro razze bovine indigene (1)? Basta vedere la bella razza *Charolaise*, che forma la meraviglia e l'invidia di molti dipartimenti, per esserne pienamente convinti. Perchè non potrà qui tra noi farsi altrettanto? Vediamo in che modo.

La prima e principal cosa, cui hassi a badare per migliorare qualunque siasi specie di animali, è certamente la scelta dei produttori. È questo dunque il primo mezzo da praticare per veder la razza bovina immegliata; e questo mezzo specialmente esige un'esatta e scrupolosa attenzione, poichè (convenite meco, o Parrocchiani) i difetti come le belle qualità si trasmettono da padre a figlio. Or,

(1) A. Payen et Richard. *tom. 2, pag. 165.*

di grazia, qual è la razza bovina tra noi, che non offra qualche difetto? Fa dunque mestieri trovare de' modi per attenuare man mano questi difetti fino a farli scomparire del tutto, e l'unico si ha nella scelta dei produttori. Se lo è così, vedete qual è quel torello che, o per caso, o in seguito di cure praticate, vi presenta una taglia robusta, non alta troppo, nè troppo bassa, bella conformazione, fronte larga, occhi neri, collo grasso e carnoso, groppa spaziosa, unghia corta e larga, brio vivacità sveltezza, e questo sceglìete per immegliare la vostra razza (1). Oltre a ciò, i tori non debbono essere nè troppo giovini, nè troppo vecchi. Un toro di diciotto a venti mesi, quando esso è ben conformato, convenevolmente pasciuto, e bastantemente sviluppato, è atto alla produzione, e darà senz'altro figli superiori, per un rapido e precoce sviluppo, a quelli di un toro vecchio tardo e che non ha la vigoria della gioventù. Un toro infatti, che abbia toccato il decimo, o al più il dodicesimo anno di sua età, non è più atto al bisogno, e l'usarlo è stoltezza e follia (2). Date dunque, o parrocchiani, tori di questa fatta alle vostre vacche, e siate pur certi di aver parti assai ben conformati e robusti.

Non istà però nella sola scelta dei produttori, o dei tori, l'immegliamento della razza bovina. Sta pure nel nutrimento che a questi si dona, specialmente nei primordi di lor vita. Debbesi al toro destinato alla produzione un

(1) Tauros maxime membris amplissimis moribus placidis media aetate probandos censeo... neque alio distat bonus taurus a castrato nisi quod huic torva facies est, vegetior aspectus, breviora cornua, torosior cervix, et ita vasta ut sit maxima portio corporis. *Coll. lib. 6. cap. 20.*

(2) Ex his qui quadrimis minores sunt, majoresque quam duodecim annorum, prohibentur ad missura: illi quoniam quasi pueriti aetate seminaudis armentis parum habentur idonei: hi quia senio sunt effaeti. *Col. lib. 6. cap. 24.*

nutrimento abbondante sostanzioso e continuato, cominciando, quasi sarei per dire, dalla nascita.

Giova poi avvertire che l' allattamento contribuisce non poco allo sviluppo dell'animale, e questo dovrà durare almeno per quattro o cinque mesi, per aver forti e robusti tori; e se si vedesse non bastare il latte delle madri, converrebbe cercarne altrove, o praticare delle poltiglie di farinacei, o delle uova sbattute; in una parola degli alimenti capaci a prestare al giovine animale tutte le sostanze, che debbono contribuire al suo maggiore incremento.

Il miglior mezzo però, a creder mio, per migliorare una razza bovina, è senza dubbio quello d'introdurre nelle razze indigene dei tori presi dalle migliori razze straniere. Questo metodo è certamente più pronto ed energico. Quando infatti si son saputi scegliere dei buoni tori stranieri, si è visto sensibilmente migliorar la razza; poichè, generalmente parlando, i prodotti ritengono più i caratteri dei padri che delle madri. Perchè però la razza vie meglio si perfezionasse, si deve continuare nell' uso dei tori stranieri; imperocchè, facendosi uso dei tori nati dall' accoppiamento di un toro straniero ed una vacca paesana, si vedrebbero insensibilmente perdere i vantaggi, che si sono ottenuti, stantechè quei caratteri e quelle qualità, che facilmente si trasmettono, facilmente si perdono (1). Proponendo, o miei dilettissimi parrocchiani, l' uso dei tori-padri stranieri, non ho creduto nè voluto far onta alla patria industria. Il Pollino però e 'l Baracca in Calabria a tutt' uomo han procurati de' tori stranieri per l'immegliamento delle loro razze, che per ciò han quasi toccata la perfezione. Lodo la loro solerzia, e lodo i proprie-

(1) Car si on se servait des mâles déjà plus o moins améliorés on verrait la race perdre rapidement ce qu' elle aurait déjà gagné. *Payen: tom. 2. p. 168.*

tarî di razze bovine di Terra di Lavoro, di Abruzzo, e di Puglia, che han fatti tutt'i loro sforzi per migliorarle. E chi potrebb' essere avaro di lode a quei generosi, che s' industriano di gareggiare colle altre culte nazioni nel perfezionare i loro prodotti agrarî e pastorizî? Piacesse al Cielo e fossero da tutti imitati i loro esempî!

Ecco, o diletti miei uditori, le prime cose che si hanno a fare per rettificare le razze bovine indigene. Or si son queste praticate pel passato nel nostro regno? Oibò. Se si veggono dei belli bovi, si debbe ciò attribuire piuttosto alla bontà del clima e delle pasture, che alla cura e diligenza dei proprietarî. Parlo specialmente di quelli, che tengono i bovi, per farli servire all' agricoltura ed ai penosi travagli della ruota. Questi, mentre pel poco numero di animali che tengono dovrebbero pensare a meglio trattarli e governarli, li abbandonano alla cura di mercenarî garzoni, che si limitano a somministrar loro appena appena un parco giornaliero alimento, ed a trarre poi, per quanto più si può, da questi poveri animali fatiche al di là delle affralite loro forze. Ma vi ha dippiù. Oh! quanti e quanti di costoro sommettono all' aratro giovenchi troppo giovini, talchè restano indi a poco viziati e pressochè annichiliti, senza riflettere che gli antichi non li aggiogavano all' aratro che al terzo, o quarto anno, facendo far loro lievi proporzionati travagli, per indi sommetterli ai più duri e penosi (1). Badate, badate, o parrocchiani, ai vostri animali, e sappiateli ben governare; nè fidate troppo su coloro, che vi circondano, nè troppo poggiate su mercenarie persone. Tenete innanzi agli occhi l'antico proverbio « l' occhio del padrone ingrassa il cavallo ».

(1) Tum ita subigendum ut minutatim assuefaciunt, et ut tironem cum veterano adjungant, imitando enim facilius domatur et primum in aequo loco et sine aratro, tum eo laevi et principio per arenam aut molliorem terram. *Varr. lib. 1. cap. 20.*

Veniamo, posto tutto ciò, partitamente a vedere in che debba consistere questo governo. Primieramente hassi ad aver cura di tener gli animali bovini in istalle monde asciutte ben selciate fornite di mangiatoie regolari e comode, di rastrelliere, di spessi prosciugatoi, o canali da scolo, di ventilatori; insomma in istalle proprie decenti ed anche intonacate per maggior polizia e nettezza: hassi ad aver cura di provvederli di buon fieno, di paglia, e di altro strame atto a tal sorta di bestiame, senza lasciarlo mai mancare, chè la buona mangiatoia, come suol dirsi, fa l'animale; avvertendo a non dargli erba tagliata in tempo di pioggia, o quando è assai umida, o aspersa di rugiada, poichè non di rado è avvenuta la morte dell'animale per aver fatto uso di foraggio troppo pregno di umidità o di rugiada: oltre a tutto ciò, hassi ad aver cura di dar, come diceva, buoni tori alle vacche, quando queste presentano certi e sicuri segni di volerli; e di darli specialmente nel mese di luglio, o di agosto per aver poi a primavera dei figli (1). È buono che prima e dopo dell'accoppiamento il toro non men che la vacca abbiano un qualche riposo, o abbian fatto un moderato esercizio, come è pur buono che non si lasci spossare il toro soverchiamente, presentandogli più vacche in una volta. Già il toro per naturale istinto abborre quelle vacche che han concepito, come queste dopo ciò cessano di sentire il calore, e ripigliano la naturale lor calma e quiete. Durante però lo stato di pregnezza richieggono le vacche delle non poche cure.

Le vacche, come le donne, portano ordinariamente nel seno il loro feto per nove mesi, e qualche volta anche dippiù. In questo tempo convien dar loro un miglior nutrimento, come conviene, allorchè considerevolmente è

(1) Mense Iulio foeminae maritus plerumque permittendae ut eo tempore conceptos proximo vere adultis jam pabulis edant. *Coll. lib. 6.cap.24.*

sviluppato il ventre, aumentar la paglia nella stalla, o nella lettiera ove passan le notti, per evitare che il feto soffra delle compressioni, e riporti delle contusioni. Taluni sono giunti a raccomandare di aver per le vacche pregnanti una stalla orizzontalmente piana anzichè inclinata verso i piedi. Nè ciò è mal divisato. Una vacca sdraiata su di un piano inclinato ha gl' intestini e soprattutto lo stomaco distesi per gli alimenti, i quali possono pressar la matrice e quindi nuocere al libero movimento del feto che contiene. Son queste le cose, cui si dovrebbe por mente.... Ma, sento dire da qualcuno, noi abbiam tenute le vacche pregnanti in tutti i modi, e nulla perciò è intervenuto di sinistro. E che per questo? potrebbe avvenire quel che non ancora è avvenuto. E perchè mettere a repentaglio i vostri interessi?... Ma avanti. Fa d'uopo che colui, che le guida al pascolo, non faccia saltar loro dei fossi, non le faccia inseguir dai cani, rampicar su di erte colline, nè fuggire menandole alla pastura; insomma fa d' uopo evitare ogni scossa violenta ed inopportuna che potrebbe nuocere al feto. È vero, per altro, che vacche così gravi son difficili a guidarsi, poichè per lo più son querule e fastidiose, e cercano di lottare colle altre, ed è questo appunto quello che bisogna evitare.

Che dirò poi delle cure, che si hanno loro a largire nel parto e dopo del parto? Eh! Parrocchiani, quante cose dovrei dire su tal proposito; ma, perchè l' ora è avanzata, mi restringerò a toccarvi le principali, e da cui si ripete il frutto delle durate fatiche.

Quando voi vedete da certi e sicuri segni che il parto è vicino, isolate tosto la vacca partoriente dagli altri animali per non aver cosa alcuna a temere; anzi taluni arrivano a consigliare, e forse con sommo accorgimento, di allontanare dalla vista delle partorienti le pregnanti; poichè queste, per una specie d'imitazione istintiva, veden-

do fare a quelle degli sforzi, li fanno del pari, e possono così venir fuora degli aborti o dei parti non ancor maturi (1). Badate inoltre a tener d'occhio ed a non abbandonare le vacche partorienti; poichè potrebbero aver bisogno dell'umano soccorso nello sgravo, specialmente quando son desse un pò vecchie, e i fenomeni del parto sono lenti e penosi. In tal caso bisogna richiamare le loro forze con un beveraggio di vino tepido, ed anche con semplici poltiglie di pere cotte, o di farinacei diluiti nell'acqua calda. Questi beveraggi però debbono essere colla debita cautela e proporzione apprestati, poichè dati inopportunamente, o in abbondanza, potrebbero cagionare dell'infiammo negli organi della generazione. Appena poi avrete visto venir fuora il feto, e liberato questo dagl'impacci della nascita, abbiate cura della povera madre stanca lassa e per lo più assetata; e sopratutto cercate di garantirla dai raffreddori immensamente nocevoli alle vacche puerpere.... Ditemi: avete voi praticate queste diligenze? Credo che no. Ecco perchè le madri hanno immensamente sofferto, ed i figli sono restati di buon'ora privi di latte e son cresciuti debili malsani e difettosi. Ma che? Per esser essi forse animali bruti non hanno da essere assistiti in simili circostanze? Eh! parrocchiani, la pensereste assai male, se opinaste così.

I vitelli nati di fresco son dalle madri stesse purgati da quel glutine amnioso, che seco loro menano dal seno materno, ma non bisogna abbandonare in tali funzioni i poveri parti all'arbitrio delle madri; poichè delle volte è avvenuto che queste per soverchio leccare sui vitellini son giunte a morderli fino a farne venir fuora delle emoragie o altri sinistri, specialmente quando hanno per lunga pezza urtato sul funicolo ombelicale.

(1) Richard *tom. 2. p. 155.*

Parrocchiani! credete voi già che nato un altro individuo nella vostra razza bovina fossero finite le vostre cure? Oibò. Tralascio di dirvi che le vacche dopo lo sgravo debbono essere per più giorni trattate da inferme, e come tali alimentate e custodite; ma non posso lasciar di dire che fa d'uopo ad ogni costo far lattare il piccolo vitello nei primi giorni di sua vita dalla propria madre e non già da altre vacche lattanti; e ciò perchè il latte allora ha un carattere specifico ed analogo al neonato vitello, o vitella che si fosse. Esso è chiaro acquoso e contiene poca caseina detto perciò *colostro*. Queste proprietà rilascianti favoriscono ad espellere dal sen del piccolo animale il *meconio*, o materiale ammassato negli intestini. Quindi sarebbe stoltezza dargli un latte di altra vacca da più tempo sgravata, chè desso riescirebbe certamente nocevole. Tutte queste cure son da praticarsi quando lo si volesse allevare per l'aumento della razza, o per vendersi, fatto grandetto; chè quando amasi trar profitto dal latte anzichè dal vitello, allora, sbrigatosi ad ogni costo di questo, bisogna por mente al latte, e renderlo, il più che sia possibile, duraturo nella vacca. Nè ciò è strano. In certi paesi il vitello o vitella, che nasce, è una parte accessoria, mentre il principale prodotto è stimato il latte; poichè da questo piucchè da quello si tragge maggior profitto e vantaggio. Per questa industria sono preferibili le vacche lattiere, di che abbonda la Svizzera, e la cui lattazione si prolunga fino a due o tre anni, ed anche al di là se occorre. Egli è bastato un primo sgravo per dar loro questa facoltà lattifera, ed in una maniera continua ed abbondante. Basta dire che in Inghilterra le vacche castrate, cioè private delle ovaie dopo un primo o secondo sgravo, cosa per altro pericolissima, han conservato per più anni una abbondantissima secrezione di latte (1).

(1) Richard. *Tom.* 2. *p.* 252.

Qui però tra voi non si praticherebbe ciò sicuramente, poichè qui si cura più l'allievo che il latte, e sta bene; ma bisogna studiare il modo di saperlo allevare. Io già vi ho cennato quel che convien praticare onde si abbiano buoni allievi per l'immegliamento delle vostre razze bovine: vi ho consigliato a badare alla scelta de' tori, alla pulizia delle stalle, alla qualità dei pascoli, ed al buon governo degli animali medesimi. Vi ho detto tutto ciò, ma prima di por termine al mio discorso altro vi dirò che la razza bovina immensamente interessa.

Il mal governo degli animali bovini è spesso funesta cagione di morbi proprî degli stessi, poichè ogni specie di animali è soggetta ad un morbo particolare che non si comunica ad un'altra. Fra tutt'i contagi però il più da temersi è quello de' bovi, l'*epizoozia*, che sopravvenuta ha menata immensa strage fra i bovini (1). Questo male è quasi senza rimedio; quindi bisogna usare delle precauzioni nella incipienza di esso, onde non si propaghi. Ciò posto, fa d'uopo impedirne opportunamente il contagio con praticare le dovute cautele, togliendo ogni commercio, mercato, o cambio di buoi, ed allontanando nel tempo stesso ogni persona o bestia, che abbia potuto aver contatto coi luoghi affetti; rimuovendo la promiscuità di pascolo, di beveraggio, ed anche di utensili, sieno carri, sieno gioghi, e simili, cogli animali sospetti d'infezione; facendo oltre a ciò in tempo del contagio in ogni giorno delle fregagioni alle bestie sane con paglia bagnata di aceto diluito con poca acqua; lavando con aceto, aglio, sal

(1) *L'epizoozia*, i cui sintomi sono la cessazione del ruminar nei buoi, l'abborrimento al cibo, il tremito del capo, l'infossamento degli occhi divenuti smorti e lagrimosi, la rigidezza del pelame, l'abbassamento delle orecchie, e la febbre accompagnata sovente dalla diarrea, è un morbo presso che incurabile. È memorabile l'*epizoozia* introdotta in Italia alla venuta de' Francesi nella fine dell'ultimo e nel principio del presente secolo. Del Re t. II. cap. VI.

marino, ed acqua la lingua, le fauci, e le nari alle stesse, e somministrando loro il migliore alimento del mondo (1). Ecco nel bisogno le cautele che fa d'uopo praticare e che nelle circostanze si sono trovate utilissime. Che se la sventura e 'l divino volere facesse che tanto funesto male incogliesse, bisogna subito separar gl' infermi dagli animali sani; ed in caso di morte seppellire i perduti di detto male a competente profondità; ripulire le stalle dello sterco messo fuora dai medesimi, chè fiutato dai sani ha cagionata la malattia; profumare le mangiatoie e fregarne d' aglio pesto le sponde, ove frequentemente i buoi si appoggiano; e se la stalla fosse infetta converrebbe intonacarla di nuovo, chè i miasmi lasciati quivi dal male, possono farlo novellamente riprodurre. Son queste le avvertenze da praticarsi in caso di *epizoozia*. Oltre a tal male vi abbiamo anche gli ordinarî morbi delle *afte* e delle *timpanitidi*. Quai rimedî per questi? Parrocchiani! Le prime sono alcune piccole ulcere prodotte in bocca agli animali bovini. Una lavatura di acqua ed aceto misti ad un pò di sale è un rimedio efficacissimo, praticato specialmente nei primordî del male. Le seconde son dipendenti dall' erbe troppo bagnate date al bestiame, e specialmente se leguminose. Bisogna in tal caso ricorrere tosto al riparo, poichè, resa perciò stentata e difficile la respirazione, la bestia muo-

(1) Molti rimedî si sono praticati per l' *epizoozia*. Ecco i più usati. Dei clisteri ammollienti di foglie di malva, di parietaria con un' oncia di nitro; oppure mele di seconda sorte lib. una, once quattro di olio di lino, mezza oncia di sal comune e dell'acqua q. b., e si applicherà quando gli escrementi sieno scarsi e duri, ma essendo abbondanti convien praticare un clistero di crusca o sola o con mezz' oncia di gomma arabica per volta: nel primo caso si darà una bibita formata con libbre otto di decozione d' orzo o di crusca, sal mirabile di *Glauber*, once due, ovvero nitro mezz' oncia da darsi in quattro volte: nel secondo una bibita di decotto di avena, mettendovi per ogni libbra un' oncia di aceto, un' altra di sale ammoniaco, ed una mezza oncia di spirito di vino. *Del Re* t.II, cap.VI. note.

re senza di esso. M. Thorel propone all' uopo un buon bicchiere di acquavite con due once di nitro, e de' clisteri ammollienti: altri vogliono le punture del ventre appo l' ultima costa spuria, e l' estremità della prima vertebra lombare del lato destro; ma queste perchè pericolose non sono da adoperarsi che ne' casi veramente disperati.

Dovrei dir altro sugli altri morbi, cui gli animali bovini possono andar soggetti, ma come restringere la loro descrizione, le loro fasi, ed i rimedi per loro opportuni nel breve perimetro di un parrocchiale discorso? Basta il fin qui detto, e nel bisogno fate ricorso ai veterinari, non mai però ai ciarlatani, i quali ucciderebbero senz' altro i vostri animali, anche quando il male li avrebbe forse risparmiati.

DISCORSO XLVI.

DOMENICA TERZA DI NOVEMBRE

DEL CAVALLO.

Il discorso, o parrocchiani, che vengo a tenervi stasera pare non sia fatto per voi, poichè penso di tenervi parola del cavallo, animale, che fra gli altri senza dubbio figura moltissimo; ma in quanto a voi è, sarei per dire, estraneo alle vostre abitudini, alla vostra industria, ed alle campestri vostre facccenduole. Voi infatti non l'usate quasi mai per le fatiche del campo, non per l' industria del commercio, nè lo nudrite per lusso. Ma che per questo? potrei io dispensarmi dal ragionarvi di un animale nobile e generoso, pieno di brio, di sensibilità, e di fuoco; di un animale; che divide coll' uomo le fatiche della guerra, che viene lodevolmente impiegato alla corsa ed al tiro; di un animale, che al brio unisce la pazienza la docilità e la riconoscenza pel suo padrone? Parrocchiani! se io vi tacessi di lui, tradirei senza dubbio il mio dovere, poichè mancherei di parlarvi di un animale, di che sebbene voi per ora non fate grande uso, potreste farne in avvenire, e specialmente dopo il presente mio ragionamento: oltre a ciò mancherei allo scopo di dare una completa istruzione di ciò che risguarda la pastorizia e la domestica industria, tanto più che gli autori che han parlato di agronomia in generale non han potuto fare a meno di parlar del caval-

lo, tra gli animali domestici il più bello, il più energico, e non dirò male se dico anche il più necessario, specialmente per la superiore classe della società. Io dunque, o parrocchiani, debbo con vostra buona licenza trattar pure di esso. Non intendo però di dirvi tutto quello che possa avere relazione con sì nobile animale; di dirvi tutto quello che ne hanno tanti illustri scrittori annunziato; di mettervi sott' occhio tutte le sue prerogative, tutti i suoi pregi, tutti i suoi difetti; di parlarvi delle diverse razze cavalline, e delle loro peculiari caratteristiche; di trattar de' mali tutti, cui può andare un cavallo soggetto, ed indicare tutti i rimedi, che son per tai mali coordinati e prescritti. Sarebbe ciò un istancarvi inutilmente, un abusare di vostra pazienza, nè poi sarebbe tutto ciò atto a potersi restringere, e compendiare nel perimetro di un breve discorso; stantechè le cose proposte esigerebbero un ben grosso volume, poichè non vi ha argomento più vasto, e che tanto oggi richiami l'attenzione, le cure, e le sollecitudini della civile società.

Essendo adunque il proposto assunto di grave importanza, e dipendendo dalla sua soluzione la prosperità, la grandezza, e la sicurtà, sarei per dire, di uno Stato, diamo un guardo al nostro regno. La produzione dei cavalli nel generale non è qui troppo animata, poichè è dessa insufficiente a soddisfare ai comuni bisogni, alle necessità della industria, alle esigenze del lusso, e alla provvisione dell' armata. Ma che? sarà ciò forse perchè mancano tra noi dei pascoli all' uopo opportuni? perchè forse non si presta il clima? o perchè le nostre razze non sono affatto perfezionabili? Oibò, lungi tutto questo. Il nostro regno sotto gli enunciati rapporti non è da posporsi a niun altro paese d' Europa, e le razze che vi esistono sono ben atte ad essere perfezionate, come infatti talune sono state in Puglia, in Calabria, in Abruzzo immensa-

mente migliorate, grazie ai Baracca, ai Varo, ai Zezza, ed a tanti altri. E perchè non tener dietro a questi generosi?... Ma sento dire: per noi il vostro discorso è inutile, perchè noi non abbiam razze cavalline, nè possiamo averne giammai. Ne convengo, ma ditemi: non avete voi forse delle giumente, non usate dei cavalli da soma? O forse le grandi razze fossero soltanto perfezionabili, e non gli animali cavallini isolati e sparsi nelle provincie?... Anzi io dico, che appunto perchè voi vi limitate a tener pochi animali cavallini dovete cercare di migliorarli, poichè niun altro animale quanto questo è capace di compensarvi delle cure sofferte. Un cavallo ben disposto ben nudrito ben educato può farvi, o parrocchiani, intascare dei bei quattrini. Perchè dunque non cercare di estendere, benchè ristrettamente, questa industria ed immegliarla il più che fia possibile? Ecco lo scopo principale del mio presente discorso, e senza entrare nei dettagli, ove potrebbe trasportarmi l' estensione della materia, mi limeterò alle considerazioni generali e principali circa la produzione cavallina qui nel nostro regno, e al suo miglioramento e governo. Son certo che mi ascolterete questa sera colla solita bontà e pazienza. Incomincio.

Voi già conoscete che il maschio della razza cavallina chiamasi *cavallo*, e se questo è destinato alla propagazione della specie *stallone*. La femmina dicesi *cavalla* e più comunemente *giumenta*, e 'l figlio o la figlia di questa va sotto il nome di *puledro* o *puledra*. Fatta la spiega dei componenti la razza cavallina, veniamo al nostro proposito.

Nel nostro regno esistono molte razze, e queste, grazie alle cure dei proprietari, e mercè l' impulso dato loro dal Governo, si veggono molto migliorate. I cavalli infatti di Puglia, di Lecce, e di Abruzzo sono in rinomanza. Ad onta di ciò debbe sinceramente confessarsi che sono lungi

dall' aver toccata quella perfezione, che sarebbe desiderabile. Speriamo che vi si giunga, ed al più presto, per onore del nostro paese e della nostra industria.

È cosa assai nota e provata che niun altro animale tanto positivamente trasfonde ai figli le buone qualità o i difetti dei genitori, quanto il cavallo. Ciò posto, bisogna star bene attenti a dar buoni stalloni alle giumente. I migliori cavalli, che gli scrittori decantano, sono gli Arabi, gl'Inglesi, i Brettoni, i Normanni. L'Arabo ha tutte le qualità che si possono desiderare in siffatto animale, finezza, cioè, di forme eleganza agilità e velocità nelle corse, e quel che più vale, costanza in sopportare i più duri travagli. L'Inglese, che ha sempre richiamate le più gravi ed indefesse cure del paese, è pervenuto all'ultimo grado di perfezione relativamente all'uso cui è destinato. I cavalli inglesi, che riuniscono tutte le più belle qualità, sono quelli che vanno sotto il nome di *puro sangue*, o di *cavallo* di *corsa*. Questi posson dirsi cavalli arabi meglio modificati per la taglia più elevata, più vagamente disposta, e per una più snella e proporzionata conformazione. Resistono però meno degli Arabi in una lunga corsa. I brettoni sono forti vigorosi vivi ed immensamente atti al tiro ed al trotto, per cui possono essere ben impiegati alle poste, alle diligenze, ed alle fatiche della cavalleria. I normanni finalmente riuniscono in certo modo tutte le qualità che costituiscono un buono e bel cavallo: eleganza nella taglia, giusta proporzione nelle diverse parti del corpo, forza e pieghevolezza nel garetto, finezza e morbidezza di pelo, prontezza e rapidità di andamento. Tutti questi enunciati cavalli, che posson dirsi, senza timore di andare errato, i migliori delle razze cavalline, sarebbero quelli che dovrebbero essere introdotti nel regno, diffusi nelle provincie, mercè la mano del Governo, e dati alle diverse giumente, per vedere in un tratto migliorati i nostri

cavalli. Se questo non verrà praticato e generalmente praticato, le nostre razze indigene andranno sempre più deteriorandosi in pregiudizio delle comuni finanze. Si son visti, è vero, e si veggono tuttogiorno introdotti nel regno de' cavalli forestieri; ma non per migliorare le nostre razze, sibbene per far pompa di essi nella capitale, e nelle capitali delle provincie.

Il fin qui detto però non riflette, nè la vostra domestica industria, o parrocchiani, nè voi stessi: ma ditemi, che il ciel vi salvi, uditori: al modo stesso come allevate voi tanti altri animali nelle vostre praterie, ed estese praterie naturali, non potreste anche allevare degli animali cavallini? Un cavallo ben allevato, vendendosi, non vi compenserebbe forse a dovizia delle durate fatiche e dei sofferti disagi? Perchè dunque non cercate di allevarli, sia per servirvene nei vostri domestici e campestri lavori, poichè i cavalli stanno ben adoperati ad arare le terre sciolte, a trebbiare il grano, e ad altri usi familiari e giornalieri; sia per venderli e far buon pro del loro valore? Ah! gioverebbe, o parrocchiani, ed immensamente gioverebbe il moltiplicare, ed accrescere l' industria cavallina. Alcuni paesi di Europa, sopra tutto gli Alemanni, i Danesi, ed altri vendono tuttogiorno i loro cavalli. Donde ciò? dalla moltiplicità di essi, originata dalla vastità delle loro praterie, che li fanno annualmente aumentare. Ma che? manchiamo noi forse di pasture? Oibò. Le nostre provincie settentrionali e meridionali abbondano di ricchi pascoli naturali ed anche artificiali, pascoli coi quali potrebbesi accrescere non poco la industria cavallina (1).

M. Huzard in Francia faceva non ha guari con assai giu-

(1) La nostra pastorizia in vari paesi difetta un poco di ampie e numerose stalle mantenute con quella nettezza e comodità tutta propria del minuto e grosso bestiame. Quindi coi soli pascoli non si raggiunge lo scopo. *A. Bruni.*

stezza conoscere che finora il suo Governo non ha pensato che ad incoraggiare le produzioni cavalline, unicamente sotto la vista d' immegliare le razze, e non di moltiplicare i cavalli medesimi coll' aumentarne nei dipartimenti i parziali prodotti (1); cosa da lui altamente censurata, specialmente vedendo quella divergenza di opinione, che si ravvisa nelle misure all' uopo proposte da uomini istruiti e competenti, ma non atte a raggiugere il fine.

Permettete. Anche io debbo stasera adottare il linguaggio del precitato Huzard. Parrocchiani, è stoltezza lasciar in riposo per due o tre anni buona parte delle vostre tenute. Alternate in esse la coltura, ma non le lasciate in abbandono. Di grazia, in vece di lasciarle in riposo, perchè non seminàte in esse, in quelli anni che voi dite di quiete, le molte erbe pratili annuali di che altra fiata facemmo menzione? In tal modo vi avreste il foraggio per gli animali, foraggio per le sue ottime qualità specifiche preferibile ad ogni altro, e trovereste, dopo qualche anno, que' terreni, da voi lasciati incolti, belli ed ingrassati per le erbe appunto che vi han germogliate (2). Più: io vi diceva di seminar poco e bene, ed all' uopo consigliava di dividere le vostre terre, alternando in esse ora la coltura dei cereali, ora quella degli erbaggi. Così avreste campo a crescere ed allevare i vostri animali domestici, e specialmente i cavallini. « Non si saprebbe rivo-
» care in dubbio, diceva all' oggetto un moderno scritto-
» re, questa influenza della coltura alterna, che molti-
» plica e varia di una maniera maravigliosa i prodotti del
» suolo sulla moltiplicazione, ed immegliamento delle raz-
» ze di bestiame. I progressi immensi che l' Inghilterra

(1) Bull. Soc. cent. tom. 3. pag. 302.

(2) È una sventura pel nostro regno l' uso delle maggesi! Ma senza gli esempi i proprietari non s' inducono a migliorare i loro erronei sistemi di coltura. *A. Bruni.*

» ha fatto in questa branca d' industria agricola non da-
» tanò che dall' epoca, in cui vi si è l' alterna coltura ge-
» neralizzata. Bakevell è stato un consumato agricoltore
» prima di divenire il più abile e sperimentato educatore
» di animali d'Inghilterra, e si potrebbe dire di Europa (1).

Non vi ha che dire: nell'arte agricola tutto si dà la mano. Un progresso ne mena un altro, che a sua volta reagisce sull' insieme. Perfezionate, ciò posto, l' agricoltura, introducete nella vostra rotazione agraria la seminatura delle piante da foraggio, i prati artificiali, e son certo che potreste voi aumentare il numero dei vostri bestiami, e migliorarli; ed in conseguenza di questo progresso sempre più migliorerete l' agricoltura.

Ecco le vedute che voi dovete avere, o parrocchiani, e che io vi prego di esaminare e di mettere in pratica. Ma non fate, come soglion fare taluni scioperati, che vista per qualche accidente malandata un' intrapresa, l' abbandonano come cattiva, o la respingono come poco profittevole od ineseguibile. Nell' arte agraria e nella pastorizia vi vuole flemma pazienza e sangue freddo. Quando un tentativo non vi è riuscito, rifatelo, raddoppiando di zelo d' insistenza e di coraggio. Ciò che abbiamo d'immegliamento in questa branca d' industria non è forse dovuto alle accurate osservazioni, ed ai replicati tentativi? Ecco dunque di quali arme dovete esser provvisti a dovizia per dare uno slancio di prosperità alle vostre domestiche industrie.

Introducete, ciò posto, dei prati artificiali ed introduceteli in abbondanza. Non vi fate illudere dai vecchi pregiudizi. I prati artificiali, come altra fiata vi diceva, sopravvanzano in bontà i naturali, sopratutto perchè il fieno tratto dalle praterie artificiali composto in gran parte di er-

(1) A. Richard. tom. 2. pag. 53.

be leguminose è più nudritivo e sustanzioso. Presso le vostre campestri abitazioni stabilite quindi un qualche moggio di terreno ad erbe da foraggio, e quivi fate che abbia pascolo uno o due poledri. Se tutti facessero così, si vedrebbero moltiplicati i cavalli nel Regno, nè si avrebbe il dispiacere di vederne quivi importati dall'estero tanti e tanti, a detrimento della pubblica e della privata finanza.

Ma sento dire da qualcuno: noi abbiamo inteso che un forte dazio pesa sui cavalli stranieri; quindi chi volete che se ne provvegga? Eh Parrocchiani! vi son di coloro che passionati delle cose, che vengono dall'estero, perchè le credono, o perchè sono in realtà più perfette delle nostrali, non badano a denaro, basta solo che si soddisfi il loro gusto e'l proprio genio! Ciò non avverrebbe, se i cavalli indigeni fossero migliorati, talchè potessero stare a fronte dei forestieri, e moltiplicati da potere scegliere tra molti. Pel miglioramento io già vi cennai il da farsi. Buone cavalle, o almeno mediocri, ed ottimi stalloni, e vi sarete arrivati... ma proseguiamo innanti nel nostro assunto, uditori.

Quando vedete in calore le vostre giumente (e dovete procurare di averne delle buone se non dell'ottime) date loro un buon cavallo padre, poichè sarebbe un errore accoppiare un cavallo di razza pura con una cavalla villana e mal conformata (1). Chi non sa le buone qualità che aver debbe in preferenza uno *stallone*? Conviene che abbia testa ben ossuta scarna sottile ben impostata, orecchie piccole e dritte, narici ampie ed aperte, petto largo, groppa ripiena, crini lunghi, unghie unite e liscie: ecco quello che dar dovete alle vostre cavalle, ed avrete all'undecimo mese, o al dodicesimo (che tanto portano

(1) Il y a beaucoup de coltivateurs qui s'imaginent qu'en faisant saillir une jument commune par un cheval de race pure, ils obtiendront un produit déjà bien amélioré. C'est un erreur; l'amélioration est nulle entre deux chevaux de race trop differente. *A Richard tom. 2 p. 84.*

esse per lo più) poledri vivaci vigorosi e belli (1). Badate però che il cavallo destinato alle giumente debbe essere arrivato ad una età adulta, e debbe avere acquistato tutto il suo completo sviluppamento ; altrimenti vi avrete prodotti debili e snervati , e nuocerete immensamente alla sanità del produttore. Questo sviluppamento , è vero , si acquista più o meno rapidamente a seconda delle razze , ma è vero d' altronde che più una razza ha delle distinzioni, meno rapidamente sviluppa (2). I nostri cavalli in generale sono ben atti alla riproduzione dall' età di quattro fino a quindeci anni. Il Columella ne protrae la idoneità fino al vigesimo anno (3). Le giumente possono senza inconveniente essere ben usate un pò prima di questa età.

Lo sgravo , che è una funzione naturale , è la sortita del feto dal seno materno. In questo la natura sa fare da sè , e bisogna che essa sola esclusivamente operi, a meno che qualche straordinario incidente non sopraggiunga, cosa per altro assai rara. Allora fa mestieri usare quei rimedi , quelle precauzioni ed assistenze , che sono state raccomandate per lo sgravo degli animali vaccini (4). Qualora poi si vedesse impedito il parto da cagioni indipenti dalla conformazione del feto, o dalle parti sessuali della partoriente, il più utile rimedio, che possa prescriversi in tali circostanze , si è quello di fare alle giumente un lavamento o *serviziale* ammolliente ad oggetto di sbarazzare il retto dalle materie qualche volta durissime, che vi si son potute trattenere , e che in taluni casi sono di ostacolo

(1) Duodecimo enim mense , die decimo , ajunt , nasci ; quae post tempus nascuntur fere vitiosa, atque inutilia existunt. *Varr. lib. 2. c. VII.*

(2) Richard tom. 2. pag. 83.

(3) Marem (equum) putant minorem trino non esse idoneum admissurae , posse vero usque ad vigesimum progenerare. *Col. lib. 6. c. 28.*

(4) Inde major praegnantibus adhibenda cura est , largoque pascuo firmandae. *Col. lib. 6. cap. 27.*

alla facile uscita del feto. Taluni in simili circostanze han creduto far uso della mano, ma non poche fiate ha ciò portato sinistri conseguenti.

Avvenuto lo sgravo, fa d'uopo che il *poledro*, o *poledra* per due mesi almeno non si cibi che esclusivamente di latte. Al termine di questo tempo esso comincia a gustare qualche filo d'erba tenera e fresca, e di sei mesi circa può essere bellamente slattato senza alcuno incoveniente, poichè è allora in istato di potersi nutrire d'erbe, di radici, e di biade. Facendolo allattare soverchiamente, diventa irrequieto capriccioso e testardo. Ai teneri poledri però conviene usare tutta la cura e la diligenza possibile per ciò che risguarda alimenti, poichè l'organismo, generalmente parlando, sente tutto l'impero del nutrimento. Molti pensano che nei due primi mesi debba bastare il latte materno; ma altri, dotati di maggiori esperienze, e specialmente gl'Inglesi, credono di doversi dar loro un alimento più sostanzioso, come sarebbe del pane, dei legumi pesti, delle carote, delle patate tritate, e simili; e ciò per confermarli maggiormente in salute, e dar loro uno sviluppamento più rapido e regolare. Insomma i giovani poledri con un regime dietetico ben regolato possono immensamente migliorare con aver taglia più vantagiosa, e maggior vigoria. Benchè però si appalesassero belli e robusti i cavalli nella lor prima età, non debbono andar domati che al terzo anno, che che ne dica Columella (1), e possono al quarto addirsi alle ordinarie e regolari fatiche. In ogni modo bisogna che abbiate per regola, o parrocchiani, di dare al cavallo buon ricovero, ossia stalla asciutta polita ben disposta ed anche intonacata; di dargli buona *striglia*, poichè l'accurata e giornaliera sua pulizia impera moltissimo sul suo ben essere, ed in certo

(1) Equus bimus ad usum domesticum recte domatur, certaminibus autem, expleto triennio: sic tamen ut post quartum demum annum labori committatur. *Col. lib. 6. cap. 29.*

modo sulla sua energia , brio , e vivacità; e da ultimo di doversi al cavallo in ogni tempo e luogo accordare l' alimento in proporzione delle fatiche, che soffre, poichè esso è quello , che largamente sopperisce a tutte l' esalazioni , le traspirazioni, e l' escrezioni attivate pei travagli medesimi. Non usando questo accorgimento, si va incontro o al depauperamento delle forze per defezione di alimenti , o sovraccaricando soverchiamente gli organi digestivi a delle malattie serie e pericolose.

In quanto a queste , o parrocchiani , sarei lungo se tutte quelle, cui i cavalli van soggetti , io vi volessi oggi precisare, essendo esse ben molte e certe di difficile guarigione. Ne noterò quindi poche e le più ordinarie.

I cavalli nell' inverno van soggetti al rappigliamento delle spalle, detto ordinariamente *riprensione*. Ciò può avvenire per lungo cammino fatto in giornate piovose , e per istrade scabre, o per avanzato e represso trasudamento. A questo male può facilmente ovviarsi, dando a bere all'animale un paio di libbre di buon vino , senza venire al cavamento di sangue , come taluni scioccamente son usi a praticare. Si ungano le spalle con tintura di cantaridi mista all'ammoniaca , e si lasci l' animale costipato riposare in istalla calda ed asciutta. Van pure presi dalla malattia del *cerbio* o del *tiro* , che per lo più vien cagionata dall' eccessivo freddo, dalle piogge dirotte, e dalle grandi nevi. I setoni coll' elleboro applicato al petto ed alle coste , e le stoppe abbruciate sul dorso sulle spalle e sulla groppa sono i rimedî più efficaci per allontanare un tal male. Tutto ciò però andrà praticato dopo di aver fatto prendere agl' infermi una bibita composta di acqua imbianchita con crusca, con entro una dramma di canfora, una mezz' oncia di nitro, e due once di mele, mescolate insieme per circa un minuto. Van sorpresi delle volte a primavera dall' infiammazione di petto , i cui prodromi sono la difficoltà di re-

spiro, il battere de' fianchi, la celere vibrazione del polso, e una tosse arida e secca. I rimedi all'uopo opportuni sono il salasso alla vena ingulare, la dieta, e le leggiere bibite di acqua tiepida con mele e crusca ivi diluita. Se ciò non fosse efficace, si ricorra al setone per procurare un controstimolo colla suppurazione. Nella està possono andar soggetti alla *pletora*, per cui il calore della pelle si rende eccessivo, il respiro si rende più forte e grande, e la sete scarsa. In tal caso bisogna far passeggiare nelle ore fresche della giornata gl'infermi cavalli, e ritornati in istalla sommetterli alle frizioni di un panno di lana.

Ecco di detti animali le malattie più consuete ed ordinarie. Ve ne sono delle altre, ma queste, oltre che sono rare, han bisogno assolutamente dell' esperta mano del Veterinario. Mi astengo quindi dal farvene parola. In caso però d'infermità, specialmente nei cimorri nelle coliche nei colpi di sangue e simili, non siate trascurati, non li abbandonate interamente alla natura, fate ricorso, e subito, alle persone dell'arte, ai Veterinarî, per accorrere prontamente cogli opportuni rimedî.

Eccovi, sebbene in iscorcio, posto sott' occhio il da farsi circa l' immegliamento la moltiplicazione e le malattie delle razze cavalline. Spero in Dio che le mie parole sieno da voi intese ed ubbidite, e che la saggezza del Governo promovendo l' industria cavallina faccia il suo e 'l generale vantaggio.

DISCORSO XLVII.

DOMENICA QUARTA DI NOVEMBRE

DELL' ASINO, E DEL MULO.

Vi ho parlato nella scorsa domenica del cavallo, animale per bellezza per brio per generosità commendevole. Avrei dovuto però, stante la vastità di tale materia, dilungarmi assai dippiù, e consecrare al suo maggiore sviluppamento un altro sermone; ma siamo già al termine dell'anno, e penso col suo compimento di espletare l' argomento degli animali domestici più usitati e comuni. Chi meglio amasse addentrarsi nelle cose appartenenti alle razze cavalline potrà leggere, o farsi leggere uno dei tanti scrittori, che ne hanno diffusamente ed *ex professo* trattato. Passiamo, ciò posto, stasera a dir qualche cosa di quell' animale, che sebbene utile anzi utilissimo, sobrio, paziente, tollerante della fatica, è ciò non ostante il più degradato nella stima, e nella opinione degli uomini, dir voglio dell'Asino, o Somiero. Povero animale! non vi ha chi prenda le sue difese! Sempre avvilito disprezzato depresso, mentre pei travagli, che dura, dovrebbe essere altrimenti trattato. Che l'andasse così, fatevi meco a contemplarne lo stato. Nasce il meschino asinello, e non si ha per esso quella cura, che si ha per gli altri animali domestici: progredisce negli anni, e si mette quasi in non cale: niuna accortezza nelle stalle, e niuno provvedimento al di fuori. Hassi a

domare ? non si attende il suo completo sviluppo : si carica , e si sopraccarica più del dovere. Si hanno a trasportar delle legna , dei legumi, del grano, del granone , del letame, e cose simili ? e tosto il povero somiero è obbligato a correre qua e là su e giù d' inverno e di estate per soddisfare alle ingorde voglie di un padrone indiscreto , e delle volte di una padrona capricciosa e bizzarra , che spesso cerca sfogare con lui i mal trattamenti ricevuti dal marito , o i mal sopportati comandamenti. Che ! forse mentisco ? Eh così fosse che non vedremmo certe megere , costrette dai mariti ad andare in campagna coll' asino carico di letame, e lasciare così la grata conversazione di quelle ciarliere vicine , scontarsela col povero asinello, talchè se va a rilento lo bastonano , lo bastonano se svia , lo bastonano se ragghia , lo bastonano se fiuta , lo bastonano se inciampa , ed anche quando va dritto e spedito senza curarsi del grave peso che porta lo bastonano del pari , e sfogano così con lui la mal concetta stizza e 'l dispetto. Vi pare !. Povero animale ! anche quando fa il bene della casa è maltrattato ed avvilito. Parrocchiani , il non aver carità anche cogli animali è indizio certo di pravità di cuore ! E che ? Forse per esser nati alla soma son meritevoli di esser maltrattati bastonati ed uccisi ? No: meritano anzi tutta la cura la carità la sollecitudine nostra, e specialmente l' asino. il quale, benchè tenuto in poco conto, è il più utile animale. Esso è un mobile necessario e un tesoro per gli agricoltori,un individuo insomma indispensabile in casa di un uomo di campagna (1), tanto che delle volte dorme presso al letto , e mangia presso la mensa del padrone. Ciò non ostante non è apprezzato qual si dovrebbe . . . . Già io non parlo della generalità

(1) Omne rus tanquam maximè necessarium desiderat asellum, qui pleraque utensilia et vehere in urbem, et reportare collo vel dorso commode potest. *Col. lib. 7. cap. 1. 5.*

dei contadini, poichè vi ha di quelli che stimano e ben trattano questi animali, ma ve ne ha degli altri che, Dio ne liberi!, specialmente quando gli asini non sono di loro proprietà, li hanno, cioè, a soccio, o come voi dite ad estaglio, ne fanno uno strazio indicibile! Poco fieno, molte mazzate, e fatiche strabocchevoli. Ecco l'ordinario trattamento di costoro. Ora per questi tali specialmente io destino stasera questo mio presente ragionamento. Con ciò però io non intendo di far l'apologia, il panegirico, o la difesa degli asini; ma consigliandovi a ben trattarli non cerco che fare indirettamente il vostro bene. E poichè il mulo è affine all'asino, anzi senza di questo non può esser prodotto, vi terrò anche di esso parola, speranzoso che non voglia riuscire inutile questo mio dire, consegrato alla difesa del più povero, è vero, ma del più utile animale domestico. Incomincio.

Vi ha molta differenza tra il cavallo e l'asino. Il cavallo pieno di brio, di vivacità, di sveltezza attira lo sguardo e la simpatia degli uomini; l'asino sobrio paziente pacifico è posto all'ultimo rango degli animali domestici da soma, ed è poco o nulla curato. Ma sapete voi a chi può rassomigliarsi il cavallo e l'asino? Può il primo paragonarsi, al dir di un dotto scrittore (1), a quel popolo bizzarro intraprendente ed ardito, che si mostra tutto brio nel portamento, tutto vivacità nelle maniere, tutto agilità anco nelle più dubbie imprese, tutto fuoco insomma e nel dire e nel fare; ma questo fuoco non è che un fuoco fatuo, un fuoco da stoppia, un falò passaggiero: l'asino al contrario può assimigliarsi a quel popolo freddo impassibile meditabondo concentrato, che bada serio serio ai suoi affari, curandosi ben poco del chiasso e del rumore che

(1) M. Pluche spett. della nat. tom. 2 p. 86.

gli è d' intorno. L' asino quindi per taluni suoi caratteri è preferibile al cavallo; non meriterebbe quindi di essere tanto avvilito e depresso.... Ma ditemi: perchè è sprezzato? Perchè è tardo lento eccessivamente testardo e dappoco. Ma di grazia, donde queste deturpevoli qualità, mentre quel vostro asinello mostrava per lo innanti brio e sveltezza? Sviluppiamolo.

Gli asini sono originari dell' Africa, si sparsero in Asia, e dall'Asia vennero in Europa (1). Nell' Africa, e specialmente nella Siria, ove essi sono abbandonati a loro stessi, sono vispi arditi veloci nel corso e pieni di brio e di vivacità sorprendente. Donde ciò? perchè quivi non sono tanto avviliti quanto presso noi. In Persia una razza di asini Arabi, che si mantengono con qualche circospezione, e quasi colle medesime delicatezze del cavallo, sicchè si strigliano, si trattano bene, e si mantengono in commode e pulite stalle, emulano i cavalli stessi nelle corse e nel brio. Presso noi gli asini si sono degradati nella statura, perchè si son voluti di buon ora assoggettare a dure strabocchevoli fatiche; nel brio, perchè si sono assai per tempo stupiditi con delle continue bastonate, col mal governo, e con mille mal consigliati maltrattamenti.

Non c' illudiamo, o parrocchiani! il buon governo, e 'l buon trattamento conferiscono moltissimo al fisico non solo degli uomini, ma anche degli animali. Il somiero nei paesi caldi, e quando specialmente ha conservati i suoi primitivi ed originari caratteri di Africa, è assai diverso da quello, che noi vediamo nella maggior parte delle nostre campagne, ove egli è il compagno di travaglio, di privazioni e di miseria del povero agricoltore. Nel suo stato primitivo, cioè non imbastardito e tralignato pre-

(1) L' âne: il est originaire d' Afrique, d' où il est ensuite répandu in Asie, et de là dans le medi de l' Europe.
A. Payen et A. Richard tom. 2. p. 100.

senta esso la medesima taglia dei cavalli mezzani: ha circa quattro piedi, ed otto o nove pollicate di altezza. Egli è vigorosamente costituito e nei vari membri robusto e forte. Molti asini di questa sorta si trovano in Egitto, in Asia Minore, ed anche in Sardegna, ed in Sicilia, e costano quanto un mezzano cavallo. L'asino dunque non è lento pigro e testardo per natura; ma è tale divenuto per cattivo governo. A Castellammare, e ad Ischia ho cavalcato somieri, che non la cedevano in brio ed in velocità ai cavalli. Ed oh quante e quante volte ho invidiato a quegli abitanti sì belli animali! Ma quivi son essi trattati diversamente da quel che lo sono qui, generalmente parlando, tra noi.

Che sia così, ditemi: quale alimento date voi ai vostri somieri? Paglia e sempre paglia, pochi e secchi steli di granone, e ben di rado qualche pugno di fieno muffito.... Poveri asini! veggono per la cruna dell'ago la biada e l'orzo!!.. Eh se l'avessimo, sento dire, servirebbe per noi.— Per voi? E 'l povero asinello, che vi è stato compagno nella fatica, nei calori dell'estate, e nel rigore dell'inverno; che ha portato al vostro campicello il letame; che ha visto seminare nascere crescere e mietere le vostre biade, perchè non deve gustar con voi la biada e l'orzo, che delle volte ha pur egli aiutato a seminare, a trebbiare, e che ha solo solo menato in casa? Eh, parrocchiani, questa è troppa crudeltà! E poi per soprappiù lo malmenate se va lento, se inciampa lo bastonate, lo frustate se non sa interpetrare i vostri capricci e le vostre bizzarrie!!... Eh dovrebbe parlare il vostro asino, come parlò una volta l'asina di Balaam, che senza misericordia era bastonata... Sì; è pur bella ed acconcia la similitudine!

Andava il vecchio Balaam, a petizione di Balac re di Moab, a maledire il popolo Ebreo. Giunto in un punto della sua strada, l'asina si ferma. Balaam l'urta la spinge la sgri-

da, ma indarno: si muove a destra ed a sinistra, ma non osa dare un passo innanti. Sdegnato, ed a ragione, il padrone, le dà mille bastonate sulla groppa sulla testa in faccia alle gambe... Inutile tentativo! Essa non seconda le voglie dell' invelenito padrone. Alla perfine per divino volere quell' asina parla: « e perchè, dice, tu così mi maltratti? Che male ti ho fatto io? Vuoi tu che io vada innanti? nol posso: vedi, vedi chi al mio cammino si oppone ». A questo gli occhi di Balaam si aprono e veggono star ritto innanzi all' asina un Angelo di Dio con in mano una spada sguainata (1). Ora veniamo all'applicazione, sempre però col dovuto rispetto alla Santa Scrittura, da cui traggiamo questo fatto per applicarlo letteralmente al nostro proposito. Volete sapere chi non fa camminare i vostri asinelli pronti e spediti? Parrocchiani, perdonate il confronto. È il vostro maltrattamento, la vostra avarizia, il poco alimento che ad essi voi date (2). Oh se come l'asina di Balaam potessero essi parlare! E che, vi direbbero certamente, volete voi che camminassimo pronti e spediti, e non ci fate mai saggiar che sapore abbia la biada, e l' orzo; volete che portassimo grossi pesi, e delle volte al di là delle nostre forze, e non ci lasciate far mai una buona mangiata di sostanzioso fieno? Paglia è sempre paglia.... Ci volete vispi ed arditi, e ci fate vivere nel lezzo nel fango nell' oscurità nella miseria di una stalla umida e mal condizionata; ci volete grassi e tarchiati, e ci fate digiunare le intere giornate. Eh padrone, eh padrona, cangiate condotta con noi, e noi la cangeremo certamente con voi!...

(1) Protinus aperuit Dominus oculos Balaam, et vidit angelum stantem in via evaginato gladio. *Num. cap. 22. ver. 22. A. 31.*

(2) In verità è cosa vergognosa nel nostro regno, ove il maltrattamento degli animali è troppo generalizzato e forte! Lo sanno i poveri cavalli della capitale che sono il bersaglio della barbarie dei cocchieri! *A. Bruni.*

Ditemi: che rispondereste, o parrocchiani, a questi giusti rimproveri, a queste ragionevoli lamentanze dei vostri maltrattati asinelli? In fede mia, voi dovreste darvi del torto. Rientrate dunque in voi stessi, e trattateli assai meglio di quello che son trattati. Essi, è vero, non han qualità, che solleticano troppo la vostra vista; ma quelle che hanno li debbono fare certamente apprezzare. Gli altri animali son utili, questi son utili e necessari: essi non hanno un' aria nobile ed altera, ed una bella voce ed armoniosa, ma l' aria nobile è compensata da un dolce e mansueto contegno, e la voce da una sobrietà senza pari e da una pazienza inalterabile (1). Essi non hanno un passo veloce, ma seguìto e durevole: soffrono, camminano, e servono con perseveranza e fedeltà. Essi non sono esigenti, poichè si contentano di tutto. Il primo cardo, che lor si presenta, li appaga e soddisfa: non pretendono nulla: non si trovan mai disgustati e malcontenti, e tutto ciò che lor date è dà loro ricevuto volentieri e con riconoscenza (2). È tale e tanta la loro pazienza che se vengono delle volte legati ad un albero, e vedon la verdura senza poterla toccare, o vedonsi trascurati del tutto, pregano ed esorano il loro padrone con un ragghio patetico e compassionevole, affinchè sieno sciolti, li faccia arrivare alla verdura, o si ricordi di loro affamati od assetati che sieno. Ecco tutta la loro rettorica, ecco la melodiosa solfa, che van cantando allo snaturato padrone che lo ha derelitto.

Un dotto scrittore, meglio addentrandosi a parlar dell'asino, sapete a chi lo assimila (3)? A voi, a voi appunto, o

(1) Laboris et famis maxime patiens (asinus) raro morbis afficitur. *Col. lib. 7. cap. 1. 2.*

(2) Nam (asellus) exiguo qualicumque pabulo contentus, quippe vel foliis, spinisque, vel perticis salignis alitur, vel objecto fasce sarmentorum. *Col. lib. 7. cap. 1.*

(3) Signor de Pluche. Spett. della Nat. tom. 2. pag. 85.

contadini che mi ascoltate. E 'l cavallo? ai nobili. Calza assai bene il confronto. I galantuomini, i nobili, i grandi sono, è vero, indispensabili in un gran regno, di cui formano l'ornamento il decoro e la gloria; ma senza i contadini che cosa essi addiverrebbero? chi lor fornirebbe il necessario per vivere, chi coltiverebbe le terre, chi loro procurerebbe gli agi ed i comodi della vita? I contadini dunque, e gli artegiani sono nella società necessari anzi necessariissimi. Così la va pur dell'asino. I cavalli sono pel lusso; per la nobiltà, per l'armata; ma l'asino supplisce ai bisogni tutti della vita (1). Egli porta le frutta, i carboni, le legna, gli erbaggi, i tegoli, la calcina, la paglia, il concime, in una parola le some più vili e sordide toccano a lui (2). Or, di grazia, senza lui chi presterebbe tali e tanti servigi? Il cavallo forse? Esso non è fatto per questo; ma lo fosse anche, potrebbe il contadino sopportar la spesa di acquistarlo? Per un asinello spende egli poco, mentre gli presta immensi servigi: pel cavallo spenderebbe moltissimo, e richiedendo immense cure non lo servirebbe tanto bene quanto l'asino. E non dovrassi dopo tutto ciò aver cura di tale animale, ed in pregio tenerlo?

A tirare però buon partito dal somiero non bisogna abusare di sua sobrietà: conviene nudrirlo in modo da mantenere in energia le sue forze: conviene cercare di migliorarne la razza con dare alle asine dei maschi vigorosi e robusti: conviene assister queste durante la loro pregnezza, e da ultimo aver per esse, dopo lo sgravo, quella cura che si ha per le cavalle: fa d'uopo insomma loro

(1) Col. lib. 6. cap. 1.

(2) Saepe oleo tardi costas agitator aselli,
Vilibus aut onerat pomis, lapidemque revertens
Incusum, aut atrae massam picis urbe reportat.
Virg. Georg. lib. 1. vers. 273. e seg.

praticare in ragion diretta dell' utilità, che se ne tragge, le cure e le sollecitudini più ricercate.

Ma che direm poi del mulo, di questa viziata produzione di natura, di questo ibrido animale, in cui arresta i suoi benefici la natura, negandogli una seguita generazione? Il mulo è un animale utile quanto l'asino, ma lo supera in robustezza in forza ed in energia. I Greci se ne servivano per le seconde arature come un animale forte quanto il bue, ma più agile e snello. Ed anche adesso in molti paesi l'usano pel lavoro medesimo; l'usano nelle trebbie, ed in altri penosi travagli, l'usano sotto i traini le carrette e per ogni genere di trasporti. È desso un animale, che resiste moltissimo alla fatica al caldo ed al freddo, un animale, sarei per dire, fatto a bella posta dalla Provvidenza per la soma e pel tiro. Esso dunque non è men dell' asino commendevole; quindi a tutt' uomo se ne dovrebbe procurare la moltiplicazione e 'l miglioramento con delle opportune asine e cavalle, e con degli stalloni forti robusti e ben conformati; e ciò, sia per la industria agricola, cui sono molto bene impiegati, sia pel commercio, essendo essi assai ricercati e molto ben pagati, uditori. Ma, ahimè!, questa branca d' industria è qui tra noi mal conosciuta e peggio trattata! Apriamo apriamo gli occhi, o diletti miei parrocchiani, sui nostri veri interessi, e pensiamo a redimere il tempo, assicurando meglio, e meglio trattando le nostre domestiche faccende!

Il mulo deriva dall'accoppiamento dell'asino stallone con la giumenta, o del cavallo con l'asina. Nel primo caso si ha il mulo propriamente detto, o gentile: nel secondo si ha il *bardotto* o *cazirro* o *mulo ciuccino*. Il primo prendendo della madre è sempre più elegante e più bello; l' altro si accosta più all' asino, che al cavallo, percui lo si vede colle orecchie lunghe, colla testa grossa, e col corpo intero asinino.

Le mule sono incapaci alla generazione, non perchè avessero viziati gli organi della produzione, ma perchè dotate forse di straordinario calore non sono atte al bisogno. Si sono però presso gli antichi dati degli esempi, benchè rari, di mule gravide (1), e ne abbiamo avuti anche qui nella nostra Provincia (2). In Africa questi esempi sono frequenti, e ciò fino al tempo di Columella (3). Questa incapacità dunque a generare non sembra assoluta, ma relativa. E chi può, o miei diletti uditori, intimamente addentrarsi negli involucri misteriosi della provvida natura?

Il mulo anch'esso è un animale prezioso per la sua sobrietà e per la sicurezza del suo passo. Oltre a ciò è desso longevo, vivendo assai più del cavallo. Fortunati dunque quei contadini che possono averselo! I muli maschi però sono sempre da preferirsi alle femmine, perchè più forti, ma queste a quelli, perchè più docili e pazienti. I migliori muli del nostro regno sono quelli della Provincia di Lecce; poichè resistono ai più grandi calori ed alla più fastidiosa polvere dei paesi meridionali.

Parrocchiani! da quanto abbiam detto pare che questi due animali, l'asino, cioè, e 'l mulo debbano essere stimati egualmente. Ad ogni modo abbiate per massima che la buona e ricca mangiatoia, e 'l buon governo fa belli e vistosi tutti quanti gli animali.

(1) Buffon suppl. alla Storia degli animali. Nei rustici latini se ne cita un esempio.

(2) Giampàolo lezioni di Agric. part. 3. pag. 131.

Leggasi la dotta Memoria del Cavaliere D. Ferdinando De Nanzio sopra il parto di una mula, successo pochi anni or sono in Capitanata. *A. Bruni.*

(3) Marcus Varro, et ante eum Dionysius ac Mago prodiderunt mularum foetus regionibus Africae adeo non prodigiosos haberi, ut tam familiares sint incolis partus earum, quam sint nobis equarum. *Columella lib. 6. cap. 37. 3.*

DISCORSO XLVIII.

DOMENICA PRIMA DI DICEMBRE

DEI PORCI, E DEL LORO GOVERNO.

Vengo a parlarvi stasera di un animale, che vivo è di niun vantaggio e profitto,ma che ciò non ostante richiama tutta la vostra attenzione e le maggiori vostre sollecitudini, dir voglio del porco, altro animale domestico, che morto è utilissimo e necessariissimo.Esso è veramente singolare,e singolare in tutto, nella forma nella grascia e nel modo di vivere. Buffon a ragione il chiama animale mostro, poichè sembra l' aggregato di più animali. Esso infatti è un degradamento dei solipedi, dei piè forcuti, e dei fissipedi, di cui ha i differenti caratteri, benchè poco marcabili, ma viziati e deformi; insomma di tutti gli animali quadrupedi è il più brutto, almeno per quel che risguarda corporea conformazione. È ricoperto di un grasso compatto doppio e bianco: niuno animale sotto questo aspetto può a lui paragonarsi. Il suo modo di vivere poi è veramente ributtante e schifoso: ha gusti immondi, poichè gli piace di voltolarsi nelle più puzzolenti sentine, e si pasce dei cibi più vili ed abbietti,essendo dotato di una ghiottonería brutale ed insazievole. La natura perciò gli ha fatto dono di uno stomaco, a proporzione della sua corporatura, grandissimo: pare che lo abbia simile agli animali ruminanti,

quantunque esso non rumini. Da ciò nasce la sua immensa voracità, che quando non è prontamente soddisfatta non sa risparmiare neppure i suoi teneri figli, le cose più schifose ed immonde, e fin carne guasta e corrotta.

Gli Ebrei avevano per questa sorta di animale la più sentita ripugnanza, e tanto più la sentivano in quanto che nel Levitico era caratterizzato per animale immondo, e da non potersi affatto affatto mangiare (1), forse perchè quei climi troppo caldi non telleravano cibo sì grossolano ed indigeribile, o perchè l'uso di tal carne cagionava loro, popoli orientali, molte discrasie incompatibili colla sanità corporale. Il celebre Eleazaro vecchio nonagenario si contentò piuttosto di subire la morte, anzichè mangiar della carne porcina dalla sua legge vietata (2). Esempio di costanza da imitarsi dai Cristiani nell'osservanza dei loro doveri!!

In altre regioni però il porco non era tenuto in sì cattivo aspetto, in sì vile opinione. In Grecia ed anche presso i Romani il porco immolavasi a Cerere nelle feste in onore di Lei, come pure sagrificavasi nel fissare e determinare le alleanze (3); quindi lo si vede esso inciso e ritratto in molti antichi monumenti. In Atene dagli antichi suoi re, in occasione di nozze, immolavasi a Venere il porco, e sagrificavasi, pure dalla sposa e dallo sposo in Etruria pria d'unirsi in matrimonio (4); insomma presso gli antichi credevasi di essere stato dato dalla natura il porco pei conviti e pei banchetti, stante la bontà della sua carne (5). Nelle Indie Orientali ed Occidentali e nella

(1) Lev. cap. 11. vers. 8.

(2) Macc. cap. 6. ver. 18 e seg.

(3) Caesa jungebant foedera porca. *Virg.*

(4) Ac sublimes viri in Hetruria in conjunctione nuptiali nova nupta, et novus maritus porcum immolant. *Varr. lib. 2. cap. 4.*

(5) Suillum porcus donatum ab natura dicunt ad epulandum. *Varr. ibi.*

Georgia si tiene anche adesso in gran pregio; ed ai tempi di Galeno era il cibo proprio degli Atleti, che si credevano robusti e vigorosi sol quando di siffatta carne cibavansi. Anche oggi tra noi è dessa in grande stima specialmente salata; quindi il porco è un animale ragionevolmente stimato, non perchè servisse esso a qualche cosa durante la vita, chè non è buono, come diceva, a nulla; ma perchè morto ci fornisce delle cose più necessarie alla vita, e perchè salato orna le mense dei nobili e dei plebei, di coloro che vivono nelle grandi città, in sontuosi palagi, e di coloro che menan vita, come voi, campestre e travagliata. Un poco di minestra verde, ed un pezzo di porco salato, ecco formato per voi e per la vostra famiglia un pranzo da Sovrano. Se dunque è di tale e tanta utilità questo domestico animale, convien di esso tener pure discorso, ed eccomi per tal proposito a voi. Parrocchiani! poche pecorelle, un asinello, ed un maiale sono per lo più tutto il ricco patrimonio di un agricoltore. Se per le pecore, se per l'asino vi ho mostrato e detto il da farsi, nol dovrò anche pel porco, se questo, oltre di essere un tesoro pel contadino quando è ucciso, è anche per lui un essenziale e ricercato cespite d' introito quando si vende? Vi discorrerò dunque della sua indole, del suo governo, e da ultimo del modo di salarlo, se il tempo il permette. Incomincio.

Il porco, io diceva, non è buono a nulla durante la vita. Se dunque gli si danno le più assidue cure in vita, l'è solo per averlo bello e grasso in morte. Da ciò rilevasi che il fine per cui questo animale si nutrica è il macello, e la natura pare gli avesse dato all' oggetto proprietà particolari. Esso infatti in poco tempo si carica di un grasso straordinario in preferenza di qualunque altro animale; grasso, che non è misto alla carne, ma l' è come

uno spesso strato, che lo investe e ricopre da per tutto, e che va usato moltissimo, specialmente nelle cucine. Se dunque l'allevamento di questo animale ha per unico scopo l'avere il più bel grasso possibile, bisogna vedere di trarre da esso, sotto questo aspetto, il miglior partito che puossi: percui fa mestieri di praticar molte cose, e di por mente a molte circostanze, che possono allo scopo suddetto influire; insomma saper tenere e governare siffatto animale.

Il porco non è altro che un cignale selvaggio dimesticato, ed appartiene all'ordine dei *mammiferi*, o animali che allattano (1). Esso ha vari nomi. Si chiama *verre*, se ha tutti gli attributi del suo sesso, ossia se è atto alla generazione: si dice *porca* o *troia* la femmina divenuta madre, e semplicemente *porco* quello che è stato castrato, e che è riserbato all'ingrasso: *porchetto* e *porchetta* poi dicesi il porcello da latte. Questo animale è ammirevole non solo pel suo grasso, che per la sua fecondità e per la facilità con che nutrisce i suoi figli.

Sono diverse le razze porcine, e variano sopra tutto nella forma nella grandezza e nel colore. Gli uni sono alti sulle zampe, di corpo stretto e lungo, e di orecchie larghe e pendenti: gli altri hanno gambe corte, corpo grosso e membruto, ed orecchie ritte: alcuni pressochè bianchi, altri interamente neri, ed altri screziati di nero e di bianco. In Puglia poi ed in Terra di Lavoro vi hà delle razze quasi senza peli, che ingrassano facilmente, e non son tanto schifiltosi nella scelta de' cibi, mangiando di tutto; razze che per questo verso sono alle altre preferibili, poichè la cosa, cui devesi specialmente por mente, o parrocchiani, si è di sceglier porci che abbiano un precoce svilup-

(1) Le porc ou cochon a pour origine et pour type primitif le sanglier, qui vit sauvage dans nos grandes forêts. Il appartient à l'ordre des Mammifères, *pachydermes fissipèdes. A. Richard tom. 2. p. 372.*

pamento ed un rapido ingrasso. Non bisogna mai perder di mira lo scopo per cui si nutricano. Gli animali quindi di queste razze precoci debbono in preferenza attirare i vostri sguardi. Averne di quelli che molto esigono e poco profittano non è affatto della vostra economia, facendosi un inutile sciupo di roba, di tempo, e di danaro. Qui nel nostro regno non mancano delle buone razze porcine; di queste quindi bisogna far capitale.

Ma, sento dire, siam noi sforniti di porci di tali razze: quelli che ci abbiamo sono piccoli voraci assai e di tardo ingrasso: che far dobbiamo?... — Conviene non perder tempo, cercare a tutt'uomo il miglioramento dei vostri porci con procurare dei verri di buone razze precoci, e saperli adoperare al bisogno. Permettete che su ciò fermi per poco la vostra attenzione.

Persuadetevi, o parrocchiani; la scelta dei produttori esige una grande attenzione, poichè da essa dipende la buona, o la cattiva qualità dei prodotti. Sappiate dunque scegliere dei buoni verri, i quali per esser tali debbono avere le membra ben disposte e raccolte, la testa piccola anzichè grossa, le orecchie pendenti, gli occhi vivaci, le reni grosse e corte, e grandi le gambe. Oltre a ciò debbono avere un età atta al bisogno (1). Possono essere adoperati per l'accoppiamento da un anno o poco più, fino a quattro o cinque. Sarebbe stoltezza usarli vecchi e spossati.

La femmina bisogna pure che sia ben conformata. Essa di tre o quattro mesi sente il calore, ma non conviene darle il maschio che verso la fine del suo primo anno, vale a dire, verso i nove o dieci mesi, ed in tempo proprio ed opportuno (2). Questi animali portano in seno per cir-

(1) Ergo qui suum gregem vult habere idoneum, eligere oportet primum bona aetate, secundo bona forma. *Varr. lib. 2. cap. 4.*

(2) Neque minores admittendae quam anniculae melius XX menses expectare ut bimae pariant. *Varr. ibi.*

ca quattro mesi i loro figli. Ora affinchè questi vengan fuora in istagione non fredda (poichè han dessi gran timore del freddo) e quando l'erbe sono cresciute per trovare abbondante pascolo e nutrimento, fa d'uopo dare il maschio verso il mese di dicembre e gennaio per avere in primavera belli e vispi i porcelli (1). Non credete però che la pregnezza, e lo sgravo delle troie siano senza pericolo per quindi negar loro ogni assistenza ed aiuto. Eh, parrocchiani, vi conviene esser vigili ed attenti! Vedete voi, per esempio, che la vostra troia è pregna? È bene, pensate a provvederla di maggior quantità di alimenti, che debbono bastare per sè e pei figli che porta in seno. Badate però che sieno abbondanti senza esser troppo sostanziosi, poichè ingrasserebbe di troppo, e ben ispesso si è visto che le troie troppo grasse hanno avuto poco latte, ed han poco curati i loro porchetti.

Dai segni precursori potrete avvertire la vicinanza dello sgravo di una troia; quindi fa d'uopo prepararle subito una buona lettiera, e separarla dagli animali della sua specie, specialmente dai maschi, che molte fiate han divorati gli uni dopo gli altri tutti i porchetti venuti in luce (2). I dolori del parto nelle troie, specialmente nel primo, sono fortissimi, e durano per più giorni. Ad ogni modo conviene non perder di vista le partorienti, specialmente quando per certi e sicuri segni lo sgravo positivamente si annunzia, e ciò, perchè è avvenuto, sopratutto nei primi parti, che le madri han divorati i figli stessi. divorando le seconde che l'accompagnano. Per evitare questo grave inconveniente fa mestieri torre alla madre i figli a misura che vengon fuora, ed è per questo che taluni, non

(1) Optimum ad admissuram tempus a favonio ad aequinoctium vernum: Ita enim contingit ut aestate pariat. *Varr. ibi.*

(2) Ad foeturam verres duobus mensibus ante secernendi. *Varr. lib. 2. cap. 4.*

senza ragione, dopo di averli lavati coll' acqua tiepida, li bagnano di una qualche amarissima soluzione o decozione, come sarebbe di aloè, di genziana, e simili. Eccetto questo inconveniente, cui dovete por mente, i fenomeni del parto sono nelle troie regolarissimi come negli altri animali.. Solo vi ha di straordinario che una troia non dà uno, ma più figli, dandone fino a dodici e quattordici; ordinariamente però ne dà da sei a dieci. Leggesi presso Varrone che una troia di Enea in Lavinio avesse dato in luce trenta bianchi porcelli, cosa mirabile (e forse incredibile) a dirsi, ma storica e da varî scrittori confermata (1). Volete però conoscere ordinariamente quanti figli può dare alla luce una troia? Mirate le sue mammelle. Tante gliene ha date natura, quanti figli è dessa capace di partorire (2); e se avviene che il numero dei figli è inferiore a quello delle poppe, quelle che restano abbandonate, poichè ciascun porchetto si appropria la sua, cessano di segregare del latte. Giova poi avvertirè di essersi osservato che le mammelle più vicine al petto danno più latte delle inferiori. Ciò posto, se vedete qualche porchetto più smilzo e debile, fate che s' impossessi di queste prime mammelle in cambio delle altre; e ciò perchè con un nutrimento più abbondante possa eguagliare in robustezza quelli, che da principio sembrano e più forti e più sviluppati... Ditemi, che il ciel vi salvi: faceste voi mai queste osservazioni?... E bene, fatele, senza omettere di praticare quanto ho avuto il bene di farvi conoscere.

Oh! credete voi già che sgravata la vostra troia ed i suoi figli assicurati sien finite le vostre cure? Oibò. Vi re-

(1) Illud antiquissimum fuisse scribitur quod sus Aeneae Lavinii XXX porcos pepererit albos. *Varr. lib. 2 cap. 4.*

Grunduleis Lares dicuntur Romae constituti ad honorem porcae quae triginta pepererat. *Nonius adn. Varr. ibid.*

(2) Parere tot oportet porcos, quot mammas habeat. *Varr. ibid.*

sta ancor molto a praticare. Si deve, durante tutto il tempo della lattazione, che ordinariamente è di otto o dieci settimane, badare al maggiore e miglior nutrimento della troia, poichè da questo dipende in generale il buon successo e lo sviluppo degli allievi (1). Non fate però che per non urtare in uno scoglio inciampiate in un altro. Questo alimento non debbe essere eccessivo, poichè ciò potrebbe cagionare delle indigestioni, sempre pregiudizievoli ai poveri porchetti. Si è visto in tali casi che il latte ha contratto delle cattive qualità, divenendo purgativo e cagionando alla madre la così detta *tigna*, od altra malattia, ed ai figli delle perigliose diarree. Badate dunque a voi, chè uomo avvisato, dice l'adagio, è mezzo salvato. Tutto ciò circa la lattazione, per la quale, se si vedesse scarsa, vien prescritto di darsi ai porchetti del grano cotto o fritto, poichè crudo potrebbe loro sciogliere il ventre (2). Questa finita, usano molti di far castrare i maschi senza attendere, come altri vorrebbero, i cinque od i sei mesi. Tale operazione fatta nella prima età riesce meno pericolosa, come riesce pericolosissima, quando il porcello è ingrandito, e specialmente quando ha cominciato a conoscer la femmina; e tale pure riesce quando la castratura si vuol fare nei forti rigori del verno, o negli eccessivi ardori di està.

A che questa castratura? Ricordatevi, o parrocchiani, che vi si diceva essere scopo dell'allevamento dei porci il loro celere sviluppo ed ingrasso; e ciò appunto si ottiene mediante questa operazione, perchè sopprimendosi per essa la strada, per cui in maggior copia escono le particelle organiche, l'ingrasso diviene più facile, benchè in qualche

(1) Et cum peperit, largiore cibatu sustentare, quo facilius lac suppeditare possit. *Varr. lib. 2. cap. 4.*

(2) Porcis lactantibus, si scrofa lac non potest suppeditare, triticum frictum dari oportet (crudum enim solvit alvum) vel hordeum obiici ex aqua, quoad fiant trimestres. *Varr. lib. 2. cap. 4. 21.*

modo se ne arresti lo sviluppo. Fatto ciò, si lasci competentemente ingrassare il porco con un analogo e regolare nutrimento. Abbiate intanto per esso tutte quelle cure, che si debbono, liberandolo spesso con una specie di *striglia* fatta di vimini, od altro, da tutte quelle lordure, che si son potute rapprendere al suo corpo, cosa assai giovevolissima per la maggiore traspirazione, che acquista il corpo, e per quella tal quale eccitazione, che si determina con questo strofinio alla superficie del corpo; come pure lavandolo spesso con acqua fresca, specialmente durante gli estuanti calori di està, cosa che essi stessi chiedono con premura, poichè corrono a tuffarsi in tutte le pozzanghere che incontrano (1). È dunque indispensabile facilitar loro questo imperioso bisogno. Oltre a ciò conviene che sieno essi alloggiati in istalle, il più che sia possibile, pulite e proprie, poichè il porco, benchè portato per le immondezze, pure ama dormire in luoghi mondi ed asciutti; come pure, quando se ne han molti nelle così dette *porcherìe*, bisogna che sieno disposte in modo che le troie fossero divise dai *verri*, e questi dai *castrati*. Senza queste precauzioni si potrebbero lamentare dei seri inconvenienti e delle sventure gravissime. Quando a tutto ciò si è posto mente è mestieri cercar che s' ingrassino. Molti, in tempo delle ghiande, li lascian correre ed ingrassare a loro bell' agio nei boschi; altri li ritirano nelle stalle al sopravvenir d' autunno, e dan loro un abbondante nutrimento per ingrassarli più presto. Essendo voi per lo più di questi ultimi, è buono che vi annunzi il da farsi nella bisogna per meglio riescir nell' intento.

Pria di tutto ponete mente all' età del porco, che vuolsi

(1) Pendant l' été les porcs ont besoin absolu de se baigner dans l' eau fraîche, aussi la recherchent ils avec empressement, et on les voit, quand ils sont en liberté, passer une partie des journées chaudes de l' été étendus dans les mares, ou dans les ruisseaux qui sont a lor portée. *Ric. t. 1. p. 386.*

ingrassare. I porci soverchiamente invecchiati non vi riescono così facilmente, e se ingrassano, la lor carne è dura e cattiva. Quando si ha attenzione a ben nutrire il porco, anche di un anno, può giungere a mirabile grassezza, ma è miglior cosa attendere il secondo o terzo anno. Chiusi i porci nella stalla, si purghino prima con cibi rinfrescanti, dando loro erbe cotte cocozze e farinata bollita in molt'acqua; indi loro diasi del cibo a dovizia, e specialmente dei vegetali che contengono maggior quantità di azoto, come sarebbero le patate le frutta e simili, e vedrete che all'avanzarsi dell'inverno, diminuendo la traspirazione, diviene assai più facile il loro ingrasso. La quiete, o sia il niun moto, la buona stalla, la *lettiera* spesso spesso rinnovata e polita, le tenebre, ed un cibo sostanzioso ed azotato sono gli elementi, che immensamente concorrono al facile e pronto ingrasso del porco. Oltre a ciò bisogna badare a non fargli mai mancar dell'acqua, poichè la sete molte volte lo consuma, e lo fa sensibilmente dimagrare. Si è osservato che essi ingrassano a misura che bevono; quindi è buono mischiar nelle bevande del sale con un pò di farina, sia di grano, sia di granone. In tal modo voi vedrete sotto i vostri occhi ingrandire ed ingrassare i porci, purchè però delle impreviste e perniciose malattie non vengano a sorprenderli.

I mali cui d'ordinario van soggetti sono il *morviglione*, la *tacca*, le *ugnelle*, le *setole*, la *rosalia*, il *mal di milza*, la *pletora*, e la *letargia*. Contro del primo, che consiste in certe pustole dure e riscaldate nate su le gambe, si pratichi ne' primi giorni il *fegato* d' *antimonio* in crusca sciolta nell' acqua, che si lascia tracannare, e giunti alla maturazione i bottoni enunciati, si aprano col bistorì, e poi si lavino con vino, in cui sia diluito il sale comune: contro la *tacca*, che consiste in un callo formato sulla lingua, non vi ha altro rimedio che la

sua estirpazione o taglio eseguito con un rasoio ben affilato: l'*ugnella* si caccia fuora e si leva, come quella del cavallo, bagnando la parte affetta con aceto misto a del sale: a curar le *setole* fa d' uopo con un ago armata di grosso filo sollevare i peli del ciuffo, ove la setola si trova, tagliarli fino alla radice, ed indi medicarsi la piaga con grasso impastato col sale: a guarir la *rosalia*, che cagiona nell' infermo animale il rossore degli occhi la sporchezza della pelle e la nausea del cibo, si usano, dopo un digiuno di trentasei ore, delle bevande calde con 40 grani di sale di corno di cervo; come per sanar il male della milza si praticano le bevande, ove sieno stati spenti degli accesi carboni di tamerisco: per la *pletora* poi e per la *letargia* usansi dagl' intendenti dei salassi, che ai porci suol farsi nella coda. Oltre alle malattie suindicate possono i porci venir sorpresi da altri perniciosi ed epidemici morbi. In tal caso bisogna ricorrere alla divina Provvidenza, che spesso usa questi mezzi per richiamarci al dovere e metterci sulla via della giustizia e della verità.

A completare l' assunto di questo mio discorso dovrei tenervi parola del modo di salar la carne porcina, poichè, come diceva, questa non si usa che per lo più salata; ma perchè in far ciò si tengono varî metodi e tutti passabilmente buoni, io perciò entrar non voglio a decidere qual sia il migliore, perchè veggo che tutti hanno la lor parte buona e cattiva. L' importante però si è quello di seriamente raccomandare a ben conservare il lardo, e governare i prosciutti.

Alcuni dopo di aver tenuto per giusto tempo il lardo in *salamoia* usano di serbarlo involto nel fieno, e chiuso in casse. È questo un bel trovato, che io raccomando di praticare, poichè il lardo in tal modo tenuto mantiene la sua freschezza, e non va affatto affatto soggetto alla rancidità, cosa che d' ordinario si apprende al lardo serbato

senza alcuna precauzione. I prosciutti poi usciti di salamoia e purgati del sale circostante si sospendano in luoghi ventilati, e poi al fumo; indi si ungano di olio ed aceto, per garantirli dalla tignuola e dai vermi, e poi si conservino fiduciosamente per l'uso delle mense, o per vendersi, chè son dessi molto desiderati e graditi.

Parrocchiani! Tutto ciò doveva cennarvi circa il governo dei porci. Deh non fate che io abbia parlato al vento! Praticate quanto finora si è detto, e lasciate a Dio fare il resto.

DISCORSO XLIX.

DOMENICA SECONDA DI DICEMBRE

DEI POLLI, DEI COLOMBI, DEI GALLI-D' INDIA.

Eccoci per divina Misericordia al termine dei nostri trattenimenti serotini risguardanti gli animali domestici, poichè amando stasera tenervi discorso dei polli, dei colombi, e dei galli-d' india, chiuderemo la classe degli animali domestici più usitati e comuni. Prima però di passare a parlarvi di questi bipedi domestici, ossia volatili, permettete che vi dica qualche cosa in generale circa il governo di quelli, di che fin ora abbiam tenuto ragionamento, cosa che varrà come corollario, o conchiusione del fin qui detto.

Parrocchiani! pria di tutto non posso dispensarmi dall' insinuarvi di stabilire, come altra fiata vi diceva, una perfetta corrispondenza tra l'agricoltura e la pastorizia, e cercare a tutt' uomo di allontanare da voi quella cieca e sciocca opposizione, che nel nostro regno specialmente si ravvisa, di vedere, cioè, il pastore, che vorrebbe tutto per sè, e l'agricoltore che nulla vorrebbe lasciare al povero pastore. L' uno e l' altro debbono darsi scambievolmente la mano, anzi ogni agricoltore dovrebbe essere pastore, ed ogni pastore agricoltore. Ciò posto, avendo dato all' uno i miei ammaestramenti, ho inteso di darli all' altro.

Non tutti i luoghi danno animali di eguale bontà e perfezione; si è quindi delle volte nel bisogno di ricorrere

ad altri paesi per far di questi l'acquisto. Essendo astretti a ciò fare, ponete mente in primo luogo alla differenza di clima, che vi ha tra 'l vostro, e 'l paese dove vorreste andare a comprare gli animali che vi necessitano ; quindi a quella che vi ha di pascolo ed altro , poichè essendovene molta , ossia essendo troppo sensibile , gli animali vi soffriran senza dubbio. Passando infatti dal piano al monte, o dal monte al piano, dai luoghi marittimi ai mediterranei , dai freddi ai caldi , e viceversa, non possono non risentirne nocumento. Badate in secondo luogo, specialmente se comprate degli animali produttori o padri, a saperli scegliere tra i migliori , fra i più vigorosi , ed i più perfetti nella specie ; poichè se, come vi diceva , le buone e le cattive qualità dei genitori si trasmettono ai figli , la cattiva conformazione o le malattie di quelli sono potentissime ragioni di degradamento e d' imperfezione di questi. A ciò non di rado si accoppiano il cambiamento di cibo , di trattamento , e di fatica. Or con questi pessimi elementi si possono aver buoni prodotti ? No certamente. Eh ! parrocchiani , sappiate che gli animali bruti si trovano con noi in contatto, salendo al genere, e siccome le sopradette cagioni impererebbero sulla nostra vita e sul nostro fisico, così influiscono del pari sui poveri animali. Oltre a ciò volete voi tener belli buoni e grassi i vostri animali ? Non li defatigate al di là delle loro forze , ed in ispecialità i femminili, che pur destinate ai lavori delle volte duri e strabbocchevoli.

Agli animali grossi è assai miglior cosa somministrare il foraggio nelle stalle, sia perchè lasciati questi a loro bell' agio nelle praterie calpesterebbero gli erbaggi , che specialmente in tempo umido ruinerebbero, sia perchè dando il foraggio in istalla vi ha non poca economia , ed il vantaggio di non perderne il letame.

Oltre al fin qui detto pensate a garantire le povere be-

stie dai soverchi rigori del verno, e dagli eccessivi calori di està: pensate a tenere asciutte e pulite le stalle, ed essi stessi,gli animali,collo stregghiarli, collo strofinarli spessissimo,non che collo spesso lavar loro gli occhi, e i piedi, mondandone anche le unghie. Persuadiamoci: la buona tenuta dei ricoveri, e la pulizia imperano non poco sulla bontà e sulla qualità degli animali. Trascurate queste cose, essi van soggetti a delle malattie delle volte pericolose con grave dissesto della domestica finanza.

Con questa ultima rassegna abbiam posto termine, uditori, alla materia che risguarda gli animali domestici quadrupedi. Passiamo ora a parlare dei volatili o dei bipedi. Chi non sa che per una donna di campagna quattro gallinelle, due colombi, ed un gallinaccio, o gallo-d' india sono un tesoro? sono la sua delizia il suo cuore il suo tutto? Guai a coloro che ardissero offenderli! Delle volte si è messa a rumore ed a soqquadro la casa per essersi rubata una gallina, od ucciso un pulcino. Dunque la cosa, vedete, è seria, e bisogna ad ogni costo consecrare anche a questi prediletti animali un nostro discorso. È vero che al proposito non a voi, ma alle vostre donne dovrei parlare. Ad ogni modo potrete ad esse riferire ciò che loro specialmente risguarda, chè se sull'oggetto avrete a dir, come spero, delle cose nuove e da loro ignorate, avrete fatto ad esse il più bel regalo del mondo, poichè niuna cosa amano tanto quanto ciò che appartiene a questi volatili domestici. Su ciò si versa il mio presente discorso. Attenti dunque, altrimenti nulla di nuovo potrete riferire alle vostre donne. Incomincio.

Il *gallo*, e la sua femmina *la gallina* appartengono, non altrimenti che il *fagiano*, il *piccione* o *colombo*, e 'l *gallo-d' india*, alla specie de'*gallinacei*. Il gallo, privato degli organi generatori per farlo facilmente ingrassare, prende il

nome di *cappone*, e la femmina ridotta nello stato medesimo dicesi *pollastra*.

La gallina è un animale domestico volatile universalmente conosciuto e generalizzato. Quasi non vi ha angolo del globo, in che questo animale non si rinvenga ed immensamente moltiplicato. Da per tutto però presenta esso una varietà quasi infinita nelle forme, nella grandezza, e nel colore delle penne. Nel nostro regno, per esempio, si veggono galline di diverse qualità; ma non tutte hanno la bontà medesima, quindi la medesima estimazione. Parliamo, ciò posto, delle più comuni e tra noi più usitate. Vi ha la gallina ordinaria, ch' è di una mezzana taglia con gambe corte, con penne di vario colore, con testa semplice e nuda, e con in mezzo una cresta non grande, nè piccola, ma carnuta e rossa. Questa gallina detta *comune* è la più produttiva in uova, e quando l' è ben governata prende una taglia vantaggiosa. Vi ha la gallina detta *cappelluta*, o come voi dite *topputa*, la quale generalmente parlando è più forte dell' ordinaria, e si distingue da questa pel ciuffetto di piccole corte e folte piumette, che porta sulla sommità della testa. Anche questa ha il suo pregio. Dà molte uova, e cova benissimo, e con pazienza. Oltre alle indicate ve ne ha delle altre sotto il nome di *galline russe*, da voi dette con cattivo ed improprio vocabolo *storze*. Queste sono più grosse e più forti delle precedenti. Il loro corpo è allungato e quasi raddrizzato, talchè questo poggiando su piedi molto lunghi ne viene accresciuta immensamente l'altezza. Le loro zampe sono giallognole, e l' ordinario colore delle loro piume è il bruno, o il rossastro chiaro. La loro coda è poco sviluppata, la testa piccola, e quasi priva interamente di cresta; piccine, sono ricoperte di un peluzzo o lanugine finissima, che le fa essere sensibilissime al freddo. Queste galline fan volentieri delle uova, ma per la loro taglia, quasi straordinaria, sono sproporzionate, cioè,

assai piccole. È bella e buona questa gallina, ma, che che se ne dica, confesso ingenuamente di non averla, mangiandola, trovata commendevole; poichè, sebbene offra carne più abbondante delle altre, non può affatto stare per dilicatezza di sapore e per tenerezza al paragone delle ordinarie e comuni, tanto più che essa ingrassa meno delle altre, donde forse dipende la minore sua squisitezza, e forse l'è per questo che non vedesi molto propagata e diffusa.

Esistono, come diceva, molte razze di galline, ma le indicate finora occupano il primato. Tutte presentano dei vantaggi che le fanno apprezzare, ma, di grazia, che cosa chieggono, specialmente le donne, tenendo in casa delle galline? Che facciano spesso delle uova, e se fosse possibile due volte al giorno. Ad ottenere dunque questo scopo, bisogna scegliere quelle che hanno una taglia mezzana, le quali sono sempre più produttive, covano con assiduità e pazienza, e non sono troppo esigenti nella qualità e quantità degli alimenti. Le galline comuni offrono questi vantaggi; conviene dunque rivolgere a queste sole le nostre mire.

Ma quale sarà di queste il giornaliero trattamento? questi volatili, o parrocchiani, non desiderano molto. Pochi grani minuti caduti sotto il crivello, o poco orzo, panico, miglio, ed avena son ciò di che fanno universalmente tesoro (1); ma delle volte le mondature di legumi, e le immondezze o spazzature di casa sono giovevolissime a prestar loro, che si compiacciono di andar razzolando tra esse, un qualche piacevole nutrimento, e tanto più queste riescono profittevoli in quanto che con esse esercitano il loro corpo, facendo del moto, cosa utilissima a conservar loro la sanità corporale. Giova quindi ammassare presso il pollaio, specialmente in campagna, delle spazzature o mondiglie, onde tramestandole possano

(1) Cibaria gallinis praebentur optima: hordeum vicia cicercula milium et panicum, sed haec ubi vilitas annonae permittit: ubi vero ea est carior excuta tritici minuta commode dantur. *Col. lib. 8. cap. 4. 1.*

trovarvi degl' insetti, dei vermi,o dei granelli qua e là sparsi, che formano una gran parte del giornaliero loro alimento.

Alcuni avendo gran quantità di galline han tratto vantaggio,per nutrirle d' inverno,dalle così dette *verminiere*, ed ecco in che modo le hanno stabilite. Han fatto un gran fosso, che hanno per primo strato coperto di segala, di paglia tritata, di freschi escrementi di montoni, o di altri animali, misti a della terra; poi han fatto un secondo strato di altra terra inzuppata di sangue di bue, o di altro animale; indi un ultimo strato di terra semplice ricoperta d'altra paglia tritata. Tutte queste materie venute in fermentazione han prodotto in gran numero dei vermi di terra, che poi a tempo opportuno presi a brani a brani colla zappa han porto un piacevole nutrimento ai polli. Ogni qualvolta però si è dovuto prender parte di questo strano nutrimento si è avuto l'accorgimento di coprire il fosso di folte e grosse spine per evitare che i polli vi andasser su a grattare in cerca di altri vermini. Non so se v' indurreste a procurare questa sorta di alimento ai vostri campestri polli. Ad ogni modo è buono sapere come da altri si sono nutriti e si nutrono innumerevoli polli in mancanza di granaglie, d'orzo, di avena, e simili.

Ma,poichè tanto si ama di tener questi bipedi animali,qual altro vantaggio oltre le uova sen tragge? Procediamo gradatamente, o parrocchiani. I polli ci danno buona carne da mangiare, e buonissimo brodo da sorbire, ed in caso di malattie valgono un tesoro, poichè non di rado avviene, specialmente nei piccoli paesi, che si ricorre al pollaio in mancanza di altre carni; ed alcuni per aver più grassi i polli lor tolgono il moto, chiudendoli in gabbie opportune, e la luce tenendoli quasi allo scuro (1). Il principale scopo però, per che si tengono le galline,è il prodotto delle uova, le quali

(1) Includunt (gallinae) in locum tepidum et angustum et tenebricosum quod motus earum et lux pinguitudini inimica. *Varr. lib. 3. cap. 9.*

sono in preferenza stimate. Che cosa infatti non si fa colle stesse ? In quanti diversi modi non vengono esse preparate? Non entrano esse forse in tutte le più squisite e dilicate vivande delle mense più ricercate e sontuose ? Ecco dunque la necessità di avere tal sorta di volatili, nè vi ha difatti femminuccia di campagna, ed anche di città che non abbia la sua gallina, le cui uova ornano la frugalissima sua mensa, o son vendute da essa per acquistare dell' olio o del sale per condire la sua minestra di rape o di cavoli, od un pignatto di pastosi legumi. Da ciò che hassi a dedurre ? Che bisogna tener delle galline, le quali, eccettuato il tempo della muta, e 'l mese seguente, cioè a dire novembre e dicembre, facciano in tutti i giorni delle uova (1); e ve ne ha molte di queste, quando sono però ben governate e nutrite.

Questa produzione, voi già il sapete, avviene anche indipendentemente dal gallo, nè le uova sono meno grosse, o meno saporite; ma esse, non avendo il germe fecondatore, non debbono affatto affatto esser sommesse alla cova della chioccia, cui voi mal date il nome di *voccola* o *iocca*. È opinione però che, essendovi il gallo, le galline sono vie più eccitate a fetare. Ciò potrebbe anche essere; quindi è buono che in ogni venti o venticinque galline siavi un gallo, e questo vigoroso e ben nudrito, affinchè adempia esattamente al suo dovere. Le galline durante quasi l' inverno arrestano i loro prodotti ovarî ; ma ciò si può evitare col garantirle dal freddo tenendole nelle stalle, nelle scuderie, o in altri luoghi caldi e riparati, e col dar loro un nutrimento eccitante, come sarebbe la *canapuccia*, il *grano saraceno*, o una pasta calda impeperata che delle volte ha fatto far uova anche nel più rigido inverno. Questa pratica è usata da molte donne ; è

(1) Confecta bruma parere fere id genus avium (gallinarum) consuevit. Atque earum quae sunt foecundissimae locis tepidioribus circa calend. Jan. ova edere incipiunt, frigidis autem regionibus eodem mense post idus. *Col. lib. 8. cap. 4 2.*

buono quindi che sia generalizzata tanto più che veniva raccomandata anche dagli antichi (1).

Il modo poi di moltiplicare i polli si ha per la incubazione, o *covatura*. È questo un istinto, o un bisogno naturale, che quasi in tutte le galline, sebbene non egualmente, sviluppasi. Ve ne ha infatti di quelle che annualmente, e forse anche più volte all'anno, amano di covare, come ve ne ha di quelle che si lasciano morir d'inedia sulle uova, anzichè abbandonarle, mentre altre le abbandonano dopo pochi giorni. Volendo voi dunque allargare il numero delle vostre galline, scegliete quelle, che sono più atte e sperimentate alla cova, che sono energiche e *mammaruole*, come suol dirsi, badando però a proporzionare il numero delle uova alla grandezza della gallina, ed alla qualità della stagione. In inverno non convien sommetterne più di dodici, e non più di diciotto in està. Il miglior tempo per la cova, al dir di Varrone, è quello dall'equinozio di primavera a quello di autunno (2), usando uova che sieno nate non al di là di tre giorni, e sieno sempre le più grosse e le meglio formate, influendo ciò non poco alla taglia e alla complessione dei nascituri pulcini. L'incubazione, o covatura, dura circa venti o ventidue giorni, quando il pulcino, ricevuto tutto il suo completo sviluppamento, lascia l'incomoda posizione, che si aveva, rompe col *beccuccio*, che natura munisce di una parte cornea, la corteccia dell'uovo, e, cacciando fuora la testa, si sbarazza della sua prigione. Ecco tutta la genesi degli animali volatili, cui si eguaglia quella del colombo, e del gallo-d'india... Ma anche di questi qualche cosa, chè

(1) Sed cibus condiendus est interjectis cytisi foliis ac semine ejusdem quae utraque maxime putentur augere foecunditatem avium. *Col. lib. 8. cap. 4. 3.*

(2) Optimum esse partum aequinoctio verno ad autumnale. *Varr. lib. 3. cap. 9.*

pur essi fan parte del ricco corredo degli animali volatili domestici più usitati e tra noi generalizzati.

I colombi domestici sono di due sorte, ambe dipendenti dai colombi selvaggi, che vivono nei boschi, e che si determinano a fare i loro nidi sulla sommità degli alberi più elevati. Alcuni son detti *colombi da torre*, o da *colombaie*, altri meramente domestici o casalinghi. I primi sono di piccola taglia, di color di lavagna, turchinaccio slavato, o per dir meglio piombino. Sono essi meno esigenti degli altri, poichè, se se ne eccettuano i forti mesi d'inverno, negli altri vivono dei prodotti che lor naturalmente offre la campagna; ma sono anche meno produttivi dei casalinghi, poichè appena fetano due o tre volte all'anno. Quest'animale, generalmente parlando, è assai timido; quindi ogni piccolo rumore lo spaventa e l'atterrisce. L'è per questo che le colombaie debbono esser lungi dagli abitati, ed in luoghi poco frequentati; anzi vien consigliato di tenersi affatto divise e distinte da ogni altro fabbricato per impedire che vi s'introducessero dei sorci, dei gatti, od altri nocevoli animali (1). Il miglior vantaggio, che si ritrae dalla tenuta di questi colombi, è il letame, o escrementi che danno. È desso il migliore, che possa usarsi sui terreni, e beati coloro che se ne possono provvedere, poichè si è visto che, usata la colombina, i terreni seminati a grano han dato il doppio del prodotto medio annuale. Questa colombina si usa, quasi seminandosi a getto, poco prima di devenire alla sarchiatura, sia del grano, sia di altre civaie. Per ritrarne quindi un positivo vantaggio necessita tenere proprie e spaziose colombaie, fatte regolarmente e con abbondanti nidi, onde ogni coppia abbia il proprio, e non si disturbino a vicenda.

I secondi, od i colombi casalinghi, sono di taglia più

(1) A. Payen, tom. 2. pag. 143.

vantaggiosa, di diversa grandezza, e di svariato colore. « La » loro domesticità, scrive un moderno autore, è completa, vale a dire, che essi non s' inducono giammai a » fuggire dal luogo, che l'ha visto nascere (1) ». Quando questi sono ben tenuti e nutriti, la loro fecondità è estrema. Arrivano a fare fino a sei o sette covate per anno, e questa è cosa assai desiderata, poichè i piccoli colombi sono a mangiarsi dilicatissimi. L' unico inconveniente che questi presentano si è che debbono esser quasi per tutto l' anno nutriti e abbondantemente nutriti; ma che per questo? Dicesi per comune adagio: « chi pesce vuol mangiare deve la coda adacquarsi »; cioè chi vuol mangiare spesso dei grassi colombini, deve soffrir del dispendio. Converrebbe per tale oggetto seminar della veccia, di che sono ghiottissimi, della segala, del miglio, dei vinacciuoli, e simili. Con ciò si possono ben sostentare, ritraendone la donna che li nutrica il guadagno specialmente della vendita dei ricercati colombini.

Il gallo-d' india, detto comunemente *gallinaccio*, è anche uno degli animali volatili domestici apprezzato e generalmente tenuto in istima. Questo animale è originario delle foreste di America, ove anche oggi trovasi nello stato selvaggio (2). Esso fu introdotto in Francia sotto Francesco I, e di Francia venne in Italia. Oggigiorno vedesi naturalizzato nella maggior parte di Europa. Il suo colore è vario: il maschio è più grande della femmina, da cui distinguesi pei particolari caratteri che lo adornano. Le *caruncule*, o escrescenze carnose, che occupano la sua testa e 'l suo collo, sono più sviluppate e più rosse. Una di esse è a forma conica pendente dalla parte superiore del bec-

(1) A. Payen tom. 2. pag. 433.

(2) Le dindon, dinde, coq d'Inde (Meleagris gallo pavo) est originaire des forêts de l'Amerique où existe encore à l' état sauvage. *A. Richard tom. 2. pag. 418.*

co,cui sorpassa in lunghezza. L'epoca però dell'uscita e dello sviluppo di queste caruncule è un'epoca perigliosa per questo animale, ed ha perciò bisogno di molta cura ed assistenza (1). Oltre a ciò porta abbasso al collo un ciuffetto di peli neri lunghi e serrati, e dietro le zampe una specie di sperone che manca assolutamente alla femmina. Questa, detta comunemente *gallotta*, a tempo opportuno e propriamente a primavera dà delle uova, ma assai meno che la gallina, a differenza della quale cerca di darle fuora in luoghi separati e lontani da ogni rumore; perciò non bisogna perderla di vista in tempo di feta. Anche in essa si sviluppa annualmente il bisogno o l'istinto di covare, e ve ne ha delle ottime in questa materia: ricevono ordinariamente da venti a ventiquattro uova, che finiscono con dare dei pulcini, come le galline e i colombi, e al par di questi sono esse le gallotte madri premurose e tenere dei loro parti.

Ma se le gallotte, sento chi mi dice, sono in uova sì poco produttive, qual pro da esse?... Parrocchiani, offrono in ispecialità questi domestici volatili eccellente carne e desiderata. Sotto questo aspetto possono andare ben nutriti ed allevati, e già nei paesi limitrofi se ne veggono numerose schiere guidate al pascolo da teneri ragazzi; nè son essi troppo esigenti in fatto di cibo, ma si contentano di tutto, e portandosi in campagna si cibano di erbe, d'insetti, di vermi, e di uova di formiche, di che sono ghiottissimi (2). In tal modo si ha con poca spesa e fastidio un introito certo e sicuro. Parrocchiani, perchè non imitate questa buona usanza? Per lo più voi vivete in campagna, ed avete dei figli delle volte inutili e senza occupazioni; perchè non li addite al pascolo dei galli-d'india, che posson poi farvi

(1) Richard tom. 2. pag. 421.
(2) A. Richard tom. 2. pag. 420.

lucrare de' bei quattrini?... Tanti piccoli e svariati introiti mantengono e possono mantenere delle intiere famiglie.

Tutto questo, diletti miei parrocchiani, è quel che particolarmente hassi ad osservare intorno ai polli, ai colombi, ed ai galli-d'india, animali volatili domestici usitatissimi, e da cui si tragge non lieve vantaggio, se si san tenere e governare. A tal riguardo giova avvertirvi che questi animali amano il pollaio netto e pulito (1), cosa che da molti vien trascurata, vedendosi spesso il pollaio sudicio e pieno di escrementi, che viziano l'aria, e che producono pidocchi ed altre nocevoli malattie al pollame. Fa quindi mestieri che queste materie sieno di esso frequentemente tolte, come è pur utile lavar di tempo in tempo il pavimento, o solaio, in che si trattengono le galline, dandogli competente ventilazione; bisogna pure apprestar loro dell'acqua, e mondissima, poichè si è veduto che la putrida o stercorosa altera immensamente la sanità del pollame (2). Di grazia, praticate voi, o, per dir meglio, praticano le vostre donne queste precauzioni? No; ed ecco perchè i polli o muoiono o mal vivono. Si pensi dunque a tenere con proprietà il pollaio: si pratichino in esso, come consigliano commendevoli autori, delle larghe e spaziose scale a piuoli, che debbono star poggiate alle mura competentemente inclinate, perchè mettendovisi su le galline possano starvi con comodità ed agiatezza, senza punto impedirsi od imbrattarsi l'una l'altra stercorando. Pei piccioni è tutt'altra cosa, poichè essi per lo più stanno accovacciati nei proprî nidi; pei gallinacci poi è buono tener dei grossi pali piantati al suolo, ed in faccia ad essi infissi degli assi o

(1) Maxime autem curabimus ut haec aviaria intrinsecus et extrinsecus poliantur. *Col. lib. 8. cap. 3. 6.*

(2) Ut bibant aquam et hanc mundissimam: nam stercorosa pituitam concitat: puram tamen servare non possis nisi clausam vasis in hunc usum fabricatis. *Col. lib. 3. cap. 4. 8.*

bastoni orizzontalmente situati, ed in modo che l'uno non impedisca all' altro, chè su di essi andranno certamente a posarsi i gallinacci, poichè per indole tuttavia selvaggia abborrono questi dagli ordinarî ed angusti pollai.

A completar quèsta materia, dovrei parlarvi delle malattie cui va il pollame generalmente soggetto, ma queste sono rarissime, e quelle che più facilmente lo incolgono sono da voi tutti conosciute. Finisco quindi col pregarvi a ben tenere questi domestici animali, che a buon dritto vengon detti delizia e decoro delle donne di casa.

DISCORSO L.

DOMENICA TERZA DI DICEMBRE

DELLA ECONOMIA RUSTICA.

L'AGRICOLTURA, miei cari parrocchiani, altro non è che una industria (1), mediante la quale colui, che vi si determina, cerca di trarre profitto dal tempo che impiega al lavoro delle terre, dalle conoscenze agrarie lodevolmente apparate, e dai capitali che impiega nella coltura dei campi, e nelle altre branche dell' agronomia. Ciò posto, è necessario che un agricoltore dedicandosi ad un'impresa agraria sappia valutare tutto quanto concorre allo sviluppamento di una ben intesa agricoltura; che sappia, cioè, calcolare le circostanze locali per adattar loro quel sistema agrario che meglio convenga; che sappia valutarle in tutta la loro estensione, e conoscere l' impero che possono avere le une sulle altre; che sappia calcolare il valore del travaglio necessario per ottenerne i prodotti, e 'l rapporto di questi coi capitali all' uopo impiegati; in una parola che sappia

(1) L' agricoltura, rigorosamente parlando, è la madre-scienza di tutte le scienze economiche. E se non si ha innanzi la mente questo *principio filosofico ed inconcusso*, ogni novità che s' introduce nella coltivazione de' campi, può facilmente fallire, e indurre per conseguenza i proprietari a credere per false le regole scientifiche dell'arte agraria, siccome sventuratamente tutto giorno accade a nostro danno.
A. Bruni.

l'arte di bilanciare combinàre ed ultimare un' impresa agraria, dalla quale si possa ritrarre il maggiore possibile vantaggio col minore possibile sciupo di forze e di capitali. Or queste differenti vedute, quest' interessanti principî, e queste pratiche non possono affatto ottenersi se non dalla conoscenza della economia rustica che, a dir vero, formar debbe il più essenziale corredo di un accorto agricoltore. Essa infatti ne instruisce ad accuratamente calcolare le spese ed i prodotti della coltura dei campi e della pastorizia, spese e prodotti che variano al variar dei tempi e dei luoghi, divario che non debbe nè anche sfuggire in un calcolo agrario.

Avendovi io quindi parlato della agronomia in generale, e partitamente delle diverse sue branche, facendovi negli scorsi sermoni distinguere le viziose dalle buone pratiche agrarie, per decidervi ad adottare quei buoni e ragionevoli metodi, che sono fondati sulla scienza e su di una pratica saggia e ragionata, non ho fatto nulla finora, o parrocchiani, poichè base e fondamento di una buona agricoltura è una regolare e saggia economia agricola. Infatti, comunque voi siate ben intenzionati ad adottare i finora da me proposti immegliamenti agrarî, non potrete, no, progredire razionalmente in essî, se non avrete appreso a far bene i conti campestri, qualunque si fosse il metodo di agronomia abbracciato.

Che s' intende dunque per economia rustica o agricola? « È quella scienza, dice Richard, che ha per oggetto » di tirare dal suolo i prodotti più vantaggiosi; appli- » candosi alla sua coltura, nel modo più profittevole ed » economico, i mezzi e gli agenti necessarî al suo gover- » no (1). E la scienza, al dir del nostro Granata, che » fornisce le nozioni necessarie per la migliore collocazio-

(1) Richard tom. II. pag. 435.

» ne dei capitali, che ad una impresa agraria si consagra-
» no per prevedere i bisogni di essa, conoscere i mezzi
» più conducenti allo scopo di renderla utile, e giudicare
» anticipatamente con approssimazione della sua riuscita e
» del profitto che renderà all'intraprenditore» (1). Da tutto
ciò rilevasi che è la parte filosofica, amministrativa, ed
industriale dell' agricoltura; è quella che, determinando il
bilancio tra le spese erogate ed i prodotti ritratti, fa ravvisare qual vantaggio netto e preciso se ne sia ottenuto o
se ne possa ottenere.

Parrocchiani! questa parte fondamentale dell' agricoltura è ben estesa vasta e sublime. Io quindi non potrò svilupparla completamente restringendola in due miserabili discorsi. A far ciò vi vorrebbe ben altro che il loro perimetro, che mi sono imposto di non oltrepassare. Mi fermerò dunque ad indicarvi sommariamente ed in generale i punti principali su quali essa specialmente si versa, per farvi sentire tutta la importanza di scientemente ed intimamente conoscere le intraprese agrarie, il loro valore, e 'l loro prodotto annuale; insomma di saper fare i conti colonici. L' economia agricola è una parte assai trascurata e negletta; onde mi auguro che dopo le mie parole vogliate far senno ed apprezzarla qual si conviene. Incomincio.

Ogni agricoltore o pastore nell'esercizio del suo mestiere non ha altro in mira che accrescere il suo patrimonio, migliorare la sua condizione, e trarre il maggiore possibile vantaggio dall' impiego dei suoi travagli, mercè la moltiplicazione e l' esatto governo di taluni vegetali e di talune bestie, smerciandone a tempo proprio i prodotti. Ad ottener questo fine bisogna saperne valutare i mezzi; e questi,

(1) Granata Econ. rust. pag. 9.

a creder mio, non sono che tre: *terreno* da impiegarsi, *capitale* necessario, *industria personale ed agricola*. Questi tre mezzi maneggiati con avvedutezza e prudenza possono bellamente menare allo scopo d'immegliare la propria economia. Per procedere con ordine e precisione tratteremo in questo giorno del *terreno* e del *capitale* da impiegarsi in una impresa agricola, e vedremo su quali cose si debba far senno per riescire nell'intento di trarne il maggiore possibile vantaggio. Cominciamo dal primo.

Ognuno sa che per bene impiegare un terreno conviene non solo conoscerlo complessivamente nel suo insieme, ma anche in tutte le sue parti constitutive; quindi devesi por mente alla sua situazione, alla salubrità dell'aria, alla natura e qualità delle terre, all'acqua, di che dovrebbe ogni fondo andar fornito pel bene degli uomini e degli animali, alla bontà del vicino (1), e da ultimo ai bisogni locali che possono far aumentare il prezzo e 'l valore dei prodotti del fondo. Mi spiego meglio. Di grazia, non invidiaste voi delle volte la bella amena e felice situazione del fondo di un qualche proprietario, che forse forse per trascuratezza non tragge, nè sa trarre da esso il debito profitto? Non ho io forse inteso qualche volta da taluni « Oh! se quel fondo fosse in mio potere gli farei dar oro? » (2): non ho inteso dir tante volte « Felici coloro, che sono nati ed hanno un palmo di terra nella Campania, o nelle vicinanze della Capitale? » É questo un segno chiaro che per un'abbondante produzione influiscono moltissimo la topografica situazione del terreno, e 'l clima, sotto cui si trova. Un terreno adunque può esser fertile, ben situato, posto sotto cielo felice, ma per indolenza e non curanza del proprietario può non dare quel tanto che dar dovrebbe; laddove un altro mal sito e forse sotto

(1) Post haec duo principalia subjungebat illa non minus intuenda et viam et aquam et vicinum. *Col. lib. 1. cap. 3. 3.*

(2) Solum bonum sua virtute valeat. *Col. cap. 10. n. 2.*

ingrato clima porge moltissimo per l' industria del suo colono. Da ciò deve conchiudersi che la natura senza l' arte poco o nulla produce, ma che quando ambedue cospirano al medesimo scopo, al fine, cioè, di avere il maggiore possibile vantaggio dal proprio fondo, si possono ottenere i più belli risultamenti... Ma, di grazia, posson tutt' i terreni stare in un sol punto? No certamente; nè i fondi son siti su mobili ruote, talchè potessero variare di posizione e di clima. Ognuno dunque bisogna che coltivi il proprio; ma fa d' uopo che ne sappia valutare le qualità, non disgiunte dalla quantità del lavoro da impiegarvisi, affin di vedere con calcolo certo ed infallibile il vantaggio dell' intrapresa, poichè dovendo faticare indarno, o per un prodotto nullo, è miglior cosa pensare ad altro (1). Ecco il conto che un agricoltore debbe saper fare.

I terreni possono esser situati in contrade calde o meridionali, medie o temperate, ed infine fredde. Questa topografica situazione deve essere, o parrocchiani, presa in seria considerazione, poichè la diversa temperatura dell'aria esercita una grande influenza sulla vegetazione delle piante. La coltura quindi non debbe essere la stessa per tutt' i luoghi, nè da tutt' i luoghi si possono ottenere le stesse derrate, poichè sta scritto nel Mantovano « *non omnis fert omnia tellus* » non tutte le terre producono tutte le cose. Infatti gli olivi, i vigneti, le praterie, gli ortaggi non son fatti per tutti i terreni, come non ogni modo di coltura può loro convenire; quindi bisogna adattare ai medesimi le piante che loro convengono (2). Ditemi: potrem noi nei nostri, e sieno anche i migliori, mettere a ve-

(1) Nemo enim sanus mente debet velle impensam ac sumptum facere in colturam, si videt non posse refici. *Varr. lib. 1. cap. 2. n. 8.*

Neminem enim sanum debere facere sumptus in coltura sterilis soli. *Col. lib. 1. cap. 3. 2.*

(2) Quid quaeque fert regio et quid quaeque recusat. *Virg. Geor. 1. ver. 42.*

getare il cotone ? No. Io volli una volta a ciò provarmi, e vi perdei il tempo e la fatica. Ciò però non solo dipende dalla topografica esposizione del fondo, la cui migliore è sempre la meridionale, al dir di Catone commendato da Plinio, e quella appo le pendici dei monti (1); ma dalla natura stessa del terreno, che varia al variare dei suoi componenti principi, e che perciò voglion piante loro proprie. Infatti i terreni sabbiosi, gli argillosi, i calcarei, i torbosi non possono produrre con egual vantaggio le stesse specie di piante (2).

Dal fin qui detto ritenete, o parrocchiani, per norma e regola fondamentale di doversi esattamente conoscere la natura e la qualità del terreno, e la forza sua produttiva, indipendentemente dal dippiù che da esso si potrebbe ottenere, mediante la propria industria, e 'l proprio lavoro; di doversi insomma calcolare la rendita, che è capace un fondo di naturalmente produrre, e quella che si potrebbe ritrarre con un più accurato e diligente metodo di coltura, e poi dar mano all'opra. La terra, o parrocchiani, è una madre benigna, che dà in ragion diretta del lavoro, che s'impiega; e l'agricoltura è un commercio, in cui con maggior sicurezza viene impiegato il proprio capitale. È vero che anche questo, come ogni altro commercio, va soggetto a delle eventualità; ma le agricole in petto a quelle commerciali marittime e terrestri stanno come uno in faccia a dieci. In agricoltura Dio solo è quello, che può punire, ed alle sue punizioni giuste e ragionevoli bisogna piegare riverentemente la fronte; ma in ogni altro commercio marittimo o terrestre possono intervenire la frode, la mala fede, il tradimento.

Oltre a tutto ciò conviene pure badare, qualora i ter-

(1) Cato agrum optimum judicat ad radicem montium planitie in meridiem excurrente. *Plin.* 5. 3.

(2) Ricard tom. 2. pag. 443.

reni non sono esclusivamente coltivati pei bisogni familiari, alle condizioni locali in che è sito il fondo: se, per esempio, sia questo accessibile alla ruota, se sia in paese di commercio, ed in fine se la derrata, di che vuol farsi industria, sia ricercata, sia più di ogni altra venale, e possa facilmente smaltirsi. Tutte queste cose debbono entrare in considerazione, poichè quando si è nella sicurezza di smaltire i prodotti del proprio fondo, e di non perdere le fatiche e 'l capitale impiegato, si va con maggior piacere all' opera, ed alacremente si corre a perfezionarla. Ora i prodotti non possono essere profittevoli che ad una condizione, quando, cioè, possono essere direttamente, o indirettamente realizzati in contanti, e ciò nelle circostanze in che di esso si può aver bisogno; quindi immensamente rileva aversi dei terreni sulle strade rotabili, in paesi commercianti, ed in prossimità dei mercati o del mare (1).

Ecco, o parrocchiani, ciò che importa riflettere nelle agrarie intraprese. È vero, che qui tra noi non abbiamo come in altri paesi dei grandi poderi, che possono andare ragionevolmente divisi, a seconda dei diversi bisogni e delle varie derrate che possono necessitare. Ad ogni modo fa d' uopo non perder di vista le cose, che abbiam finora cennate, e che non poco influiscono al buon risultamento di qualunque siasi anche tenue intrapresa agraria. In generale è indispensabile pria di appigliarsi a delle speciali colture ben consultare gli usi del paese, i bisogni degli abitanti, le industrie locali, le materie prime che necessitano, e quale ne sia lo smercio, e 'l valore. Vero è che questo ultimo cresce e decresce in ragion diretta della scarsezza dei generi, delle ricerche, e delle peculiari circostanze di tempo e di luogo, cose tutte che debbono pu-

(1) Nec procul a mari aut navigabili flumine quo deportari fructus et per quod merces invehi possint. *Col. lib. 1. cap. 2. 4.*

re entrare nelle vedute di un buono e saggio agricoltore, nè debbono mai esser perdute di mira.

Ciò non basta. Conviene mettere anche a calcolo il capitale impiegato, o da impiegarsi alla coltura dei campi, come da principio io vi diceva: su ciò fa d' uopo portar pure la nostra disamina, onde possiate un pò più addentrarvi nella materia che trattiamo.

Il capitale necessario a qualunque siasi impresa agricola, escluso il prezzo primitivo del fondo, può riguardarsi sotto due aspetti: nel primo entrano gli attrezzi e gli strumenti agrari, gli animali bisognevoli per la coltura dei fondi, e per la provvista dei letami, non che le sementi. Nel secondo la paga degli operai, la manutenzione degli utensili agrari, il nutricamento degli animali domestici, insomma tutto quanto concerne il ricolto dei prodotti agricoli. Il primo dicesi capitale di *dotazione*, il secondo di *rotazione* o di *circolazione*. Di ambi terremo brevemente discorso.

Per eseguire le colture dei campi vi bisognano gli attrezzi e gli strumenti agrari, che credo inutile numerare e prendere in disamina, poichè son noti a tutti, e tutti voi li usate; fa d'uopo però che questi sieno regolari e propri. Vi ha degli agricoltori, e non pochi, che credono di fare economia servendosi di strumenti consumati guasti e mal conci, e credono di fare un risparmio notabilissimo usando di essi, senza spendere un obolo per la loro acconciatura. Errore, e gravissimo errore! A prescindere che questo voluto risparmio non esiste, poichè, ove bisognavano pochi carlini per migliorare ed accomodare un attrezzo od un arnese qualunque poco guasto, vi necessitano de' bei ducati in appresso pel maggior guasto ad esso arrecato coll' uso non interrotto; si fa un danno incalcolabile alla coltura, chè questa certamente con istrumenti mal atti verrà mal eseguita. La spesa dell' accomodatura degli arnesi agrari sarà compensata colla maggiore celerità e perfezione

del lavoro ottenuto. La economia del risparmio è commendevole, ma non quando nuoce alla migliore coltura dei fondi. Io già non dico che dovreste voi aver sempre per le mani strumenti nuovi, o far acquisto delle macchine agrarie recentemente inventate, che agevolano e migliorano le fatiche dell' agricoltore, poichè ciò è al di là delle vostre forze, e non conviene che ai proprietarî di vaste tenute; ma non posso dispensarmi dal consigliarvi ad usare strumenti proprî, e ben atti al bisogno. Persuadetevi: buoni ferri, migliori lavori.

E siccome il bestiame non di rado concorre alle agrarie fatiche, fa d' uopo che anche questo formi parte del capitale di dotazione, e che sia ben tenuto pasciuto e governato. È vero che 'l suo mantenimento cagiona delle spese, ma queste son compensate dal lavoro e dagl' ingrassi che porge alle terre. Abbiate per massima che un bestiame mal nutrito travaglia assai meno di un altro ben pasciuto; il travaglio quindi del mal ridotto animale costa più caro, poichè oltre all'assottigliarsi di sè stesso ed al perdersi del suo valore naturale, il lavoro da lui fatto è male eseguito ed eseguito con più lungo tempo. A ben mantenere dunque questi animali da travaglio necessitano le pasture, ed ecco perchè in altra occasione io v' insinuava a tenere dei prati artificiali, che apportano il doppio vantaggio dell' ingrasso del terreno, e di un nutrimento più acconcio per gli animali.

Ma, sento dire, noi non siamo in istato di tener degli animali, poichè manchiamo di pasture. Voi ne mancate, è vero, ma perchè volete mancarne. Un buon agricoltore non deve dar tutti i suoi fondi alla coltura dei cereali, delle civaie, ed altro, ma deve pensare ancora al mantenimento del bestiame, il quale, sia che serva per lavoro, sia che serva per rendita, porta sempre un non lieve vantaggio alla domestica economia. Il bestiame di rendita vuol essere

in preferenza ben nutrito, altrimenti addio vantaggio; poichè il profitto sta in ragion diretta del trattamento, e nel profitto va messo a calcolo anche il letame, che il bestiame lascia nelle stalle, e che serve a rinfrancare le forze dei terreni depauperati, e steriliti per ispossatezza lor cagionata dalle replicate successive raccolte. Eh, parrocchiani, la vostra miseria sarà stazionaria e perenne, se non saprete mettere a calcolo tutto quanto stasera abbiam brevemente cennato, e che meglio domenica prossima svilupperemo.

Sì; è un bel dire, vi ha chi mi ripiglia, è un bel dire: « fate questo, fate quest' altro, quandochè noi manchiamo assolutamente di danaro ». Avete ragione; ma, di grazia, donde dipende in voi questa mancanza di numerario? Dipende primieramente da quella economia domestica, che non si sa praticare; dipende dalla immoralità, e dalla intemperenza, cui molti si abbandonano, e che si dovrebbero assolutamente eliminare, e sotto la veduta del buon vivere cristiano, comandato e voluto dal divino nostro Salvatore, e sotto quella della economia domestica, che vedesi ben ispesso ruinata e a mal partito ridotta per una vita sregolata e viziosa; dipende da ultimo dal non avere donde procacciarne. Se le vostre derrate annuali sono al di sotto de' vostri bisogni casalinghi, e se queste sole formano tutto il vostro cespite d' introito, l' unico vostro patrimonio, come potrete avervi del danaro? Immegliate l'agricoltura, introducendo nuovi e più ragionati metodi di coltura: provvedetevi di bestiame da travaglio e da rendita: fate insomma andar d' accordo l' agronomia colla pastorizia, e vedrete aumentate le vostre rendite, e questo aumento vi metterà in istato di aver danaro. Non vi ha dubbio; è necessario un capitale di dotazione per qualunque siasi agraria impresa: questo capitale deve esser sempre proporzionato all' estensione del dominio coltivabile,

ma non deve mancare ad alcuno: mancando, si è necessitato a far debiti; e quando un contadino si è caricato di debiti, addio ogni speranza di calcolo sulla rendita e sulle derrate. Anche quelle che servir debbono al mantenimento giornaliero della famiglia verranno assorbite dalle usure, specialmente poi se, Dio ne scansi!, i vostri creditori si rivolgessero al potere giudiziario!! Allora sareste completamente ruinati!

Da quanto ho cennato rilevasi che deve ogni agricoltore aver per la sua impresa agraria un corrispondente capitale di dotazione per base del suo negozio. Ciò non basta: vi necessita ancora un capitale di circolazione, che serve a portare innanti tutte le spese da farsi, per acquistare, cioè, le sementi, per mantenere gli animali, e vittitarli, per manutenere gli strumenti agrarî, per ritirare in casa i ricolti, e per attendere l'epoca, in cui si possono questi prodotti convertire in contanti. Infelice colui ch' è obbligato a vender questi precocemente e fuori stagione! In tal caso egli non potrà aver quel vantaggio che da principio sperava dalla sua industria. Niuna cosa è tanto affliggente per un agricoltore, quanto quella di non potere attendere l' epoca propizia per la vendita dei suoi cereali!!

Parrocchiani! ecco quanto doveva dirvi sull'assunto propostovi: non obliate le mie parole. L'agricoltura, anche la più ben intesa, non potrà mai aver felici risultamenti, senza una esatta e ragionata economia rurale. A che infatti essa potrà giovarvi quando non saprete mettere a calcolo i diversi immegliamenti che debbono accompagnarla? Abbiate dunque avanti gli occhi i seguenti canoni generali di rustica economia, e finisco:

Che i terreni rendono non solo in ragion diretta della loro fertilità, ma anche di quella dei lavori in essi praticati, e della vigilanza usata, specialmente dal proprieta-

rio, giusta gl' insegnamenti di Magone Cartaginese riportati dal Columella (1):

Che fertilizzati i terreni si aumentano i ricolti, e questo aumento migliora le condizioni degli agricoltori, e 'l loro avvenire, mentre accresce movimento al commercio, favorisce l' incremento della popolazione, e fa nascere in tutti il desiderio della pace della tranquillità, e del riposo politico.

E vi sarà chi non voglia vedere qu[illegible]i vantaggi provvenienti dalla cognizione dell' economia rustica?... Non vi ha che dire: una delle cause della inferiorità della nostra agricoltura in faccia agli altri paesi è senza dubbio la miseria degli agricoltori schiacciati non poche fiate sotto il peso degli usurai. Fo voti al cielo perchè il nostro savio Governo si degni volgere un benefico sguardo a questa classe infelice, e trovare nella estensione delle sue vedute dei mezzi facili ed opportuni (che molti ve ne ha per sottrarla dagli artigli degli usurai) e porgerle benefica la mano per sopperire ai suoi annuali agrari bisogni.

(1) Qui agrum parabit, domum vendat, ne malit urbanum quam rusticum Larem colere. *Col lib. 1. cap. 1. 19.*

DISCORSO LI.

DOMENICA QUARTA DI DICEMBRE

CONTINUAZIONE DELL' ECONOMIA RUSTICA.

Vi parlai domenica scorsa di una parte dell'economia rustica,e vi cennai che un accorto agricoltore deve saper valutare la forza e la qualità del terreno, ed a norma di esse regolarne la coltura, applicando e maneggiando con accorgimento il capitale ad esse necessario, grande o piccola che fosse l'agraria impresa. Ad ottenerne però i più felici risultamenti converrebbe che il proprietario stesso sorvegliasse e dirigesse le operazioni agrarie. Columella ne faceva un essenziale dovere (1). Non vi ha che dire : se un colono alle conoscenze teoriche e pratiche di agricoltura unisse il gusto pei travagli campestri, la sua vigilanza, la sua assistenza, ed una costante perseveranza nella esecuzione dei lavori, e nelle esperienze, non potrebbe non ritrarre dai suoi poderi il maggiore possibile vantaggio. Non di rado però avviene che i ricchi proprietarî amano le comodità, i divertimenti, i piaceri della città, e sventuratamente affidano a mercenarî soprastanti, a furbi guardiani, ed a coloni poco esperti e poco probi tutto il regime e l'esecuzione della impresa agraria, che, mal affidata e peggio

(1) Multum conferre agris iter commodum : primum quod est maximum ipsam praesentiam domini, qui libentius commeaturus sit, si vexationem viae non reformidet. *Col. lib. 1. cap. 1. 3.*

diretta, molto assorbe poco profitta ed in nulla vantaggia la domestica economia del proprietario... Ciechi che sono, e traditori di loro stessi e delle proprie famiglie!

Di ciò nei suoi tempi lamentavasi pur Columella, il quale dopo di aver laudati e magnificati i Cincinnati, i Fabrizi, i Curii Dentati, che sapevano bellamente unire al geloso e sacro dovere di difender la patria il piacere di ben coltivar i terreni, passa a riprender coloro, che miseranda vita menavano tra le delizie del circo, del teatro, e dei cittadini rumori, senza punto curarsi dei loro stessi agrari interessi manomessi vilipesi e traditi (1).

Anche io, uditori, deploro la cecità dei grandi proprietari, i quali pei mezzi, di che posson disporre, potrebbero veramente dare un grande impulso all'immegliamento dell'agricoltura, se a questa volgesser per poco serioso lo sguardo, ed alle loro depauperate finanze. Intanto m'indrizzo stasera a voi, o agricoltori di piccole terre, a voi, o fittaiuoli di terreni non vostri, a voi tutti, o contadini, cui la Provvidenza non ha dati grandi proprietà, ma che neppure ha totalmente abbandonati alla miseria ed allo squallore; sì, a voi specialmente io intendo parlar questa sera, a voi che suppongo già a sufficienza istruiti nella conoscenza dell'agricoltura pratica e dei mezzi che possono menare ad una felice riuscita una qualunque siasi agricola impresa.

Un agricoltore che voglia prendere in fitto un fondo, o coltivare il proprio, oltre ad aver conoscenza di quanto facemmo domenica scorsa parola intorno al capitale di *do-*

(1) Omnes enim (sicut M. Varro jam temporibus avorum conquaestus est) patres-familiae falce et aratro relictis intra murum correpsimus, et in circis potius ac theatris quam in segetibus et vinetis manus movemus... Itaque istam vitam socordem persequitur valetudo; nam sic juvenum corpora fluxa et resoluta sunt, ut nihil mors mutatura videatur ibidem. *Col. lib. 1. 15.*

tazione e di *circolazione*, ed alla natura e qualità del terreno, fa d'uopo ancora che sappia ben impiegare la propria industria, trarre profitto da tutto quanto lo circonda, che sappia ben tenere nutrire e governare gli animali per averne i regolari lavori e gl'ingrassi, ed ottenerne i prodotti naturali, che abbia insomma, al dir del signor Thaer « la mente capace di ordinare in sistema un nume« ro non piccolo d'idee, ed abbracciarne l'insieme, ma « che però non si nieghi alle minuzie quanto bisogni; uno « spirito attivo e pronto, ma nel tempo stesso freddo e « circospetto all'uopo; la fermezza dell'animo e la per« severanza alla fatica (1) ». Ed ecco senza quasi avvedermene a tracciarvi le basi sulle quali io amo stabilire il presente mio ragionamento. Se dunque nel passato discorso parlandovi dell'economia rustica vi dissi del terreno e del capitale, uopo è che vi parli stasera dell'industria dell'agricoltore, senza di che le forze della natura sarebbero grette e delle volte anche inutili e vane. Prestatemi la vostra attenzione e 'l vedrete. Incomincio.

L'economia rustica risguarda ogni specie di coltura, ed ogni agraria intrapresa. Noi però non vogliamo abbracciare in tutta la sua latitudine questa parte scientifica di agronomia. Il nostro precipuo scopo è diretto ad indicarvi i mezzi più utili d'industria agraria, per ottenere specialmente dai fondi arabili o coltivabili i più vantaggiosi possibili prodotti; necessità quindi di scolpire profondamente nella vostra memoria gl'insegnamenti, che andremo tratto tratto sviluppando.

Innanzi tutto conviene, o parrocchiani, censurare ed acremente riprendere il pregiudizio di coloro che credono poter andar separata l'agricoltura dalla pastorizia, tan-

(1) Princip. rais. t. 1. pag. 504.

to che separatamente l'esercitano, e spesso fan sì che queste due gemelle, per natura inseparabili e congiunte, si facciano scambievolmente la guerra. Costoro, che così la pensano, meriterebbero di esser segnati nella società coll' impronta della dappocaggine, per non dir altro, mancando loro... *il ben dell' intelletto*. Ma, di grazia, può un campo ben prosperare senza l'aiuto del bestiame, che dà mano al lavoro, e porge gl' ingrassi convenienti per riparare alla sua spossatezza? E potrà il bestiame ben mantenersi senza la coltura dei campi, donde tragge i necessarî alimenti? Persuadetevi, o parrocchiani: la pastorizia, e l'agricoltura sono parti integranti di un tutto; quindi ogni agricoltore deve prender di mira e l'una e l'altra, portando su di entrambe i suoi calcoli le sue riflessioni le sue vedute (1).

Stabilito ciò come massima generale ed impreteribile, l' agricoltore dopo di aver posto mente al terreno ed al capitale, come già dimostrammo, deve scegliere il miglior sistema di coltura a seguire, e ciò a seconda, come dicevasi, della natura e della situazione del terreno e delle specialità delle piante, senza perder di vista le condizioni tutte, che possono avere impero sulla maggiore quantità dei prodotti. Oltre a ciò deve stabilire una giusta e ragionevole proporzione tra le terre da destinarsi alla produzione delle derrate necessarie al suo ed al sostentamento della famiglia, e quelle da stabilirsi pel mantenimento degli animali; poichè da ciò risulta quell' armonia economica-agraria, che non può non produrre felici e vantaggiosi risultamenti. Ecco in che deve versarsi il principale accorgimento di un buono agronomo.

Ditemi: nelle vostre intraprese agrarie determinate voi

(1) Qui habet praedium, habere utramque debet disciplinam, et agriculturae, et pecoris pascendi, et etiam villaticae pastionis. *Varr. lib. 2 n. 5.*

quale specie di coltura vie meglio si addica ai vostri fondi? No al certo, poichè altrimenti non si vedrebbero tanti e tanti terreni buoni per erbe leguminose e da foraggio destinarsi ai cereali; e tanti altri atti agli ulivi stabilirsi per l'erbe da prato, e quelli fatti pel bosco venir prescelti per la seminatura del granone. Così praticando, mostrate di non conoscere l'agronomia, di esser privi di buon senso e di calcolo agricolo. Stabilite dunque, e dietro accurata disamina, la coltura, che ai vostri fondi conviene, e poi determinate in ciò fare il sistema da usarsi. Fissato ciò, calcolate lo spaccio che può aversi dai prodotti del terreno, stante le circostanze commerciali della contrada e le convenienze peculiari del paese per decidervi con maggiore alacrità e prontezza all'opera della prescelta coltura; ma dopo ciò bisogna non perder di mira che per successivi ricolti i vostri fondi spossati han d'uopo d'ingrassi per riavere quei principî nutritizî già perduti. Gl'ingrassi vanno dunque essenzialmente legati ad ogni agraria intrapresa ed alla lodevole tenuta del bestiame, come questo all'agronomia. Noi abbiamo altra fiata spiegate le nozioni necessarie riguardanti gl'ingrassi; ma importa qui meglio chiarire sul proposito le nostre idee. Siate certi, o parrocchiani; la somma dei prodotti di un terreno, generalmente parlando, sta in proporzione degl'ingrassi ricevuti. Più gl'ingrassi sono stati abbondanti e regolari, più i prodotti sono divenuti copiosi e certi, sicchè l'eccedente del ricolto, che si è ottenuto da un fondo, ha sempre pagato il letame impiegato a produrlo. E non formerà questo, dopo ciò, un oggetto di vostra scrupolosa riflessione? non entrerà esso pure nei vostri annuali e periodici conti? Se su di questo si mettesse da voi maggiore disamina, o parrocchiani, non si vedrebbero tanti e tanti terreni nel nostro piano depauperati in tutti i modi, senza che vi sia chi pensi a provvederli d'ingrassi,

sieno vegetali, sieno animali!! E poi si fa lamento pei cattivi ricolti? *Nemo dat quod non habet, nec plusquam habet.* Niuno dà quel che non possiede, nè più di quel che possiede: ecco una massima filosofica, passata quasi in adagio comune, e che va bene applicata anche al nostro proposito. Nutrite dunque bene il vostro bestiame, e vedrete la qualità e quantità del letame venirne in proporzione del nutrimento; anzi vi ha chi asserisce fornire un animale maggior quantità di letame di quella degli alimenti assorbiti (1). Il maggior nutrimento dato dunque agli animali non è perduto, avuto riguardo agl' ingrassi che se ne ottengono.

Si è fatta quistione se valga meglio nutrir gli animali nelle stalle, o nelle solite pasture lasciate a loro piena libertà. Sotto l' aspetto degl' ingrassi tutti convengono che è migliore il sistema della stabulazione o nutrimento nelle stalle, poichè la produzione abbondante degl' ingrassi deve formare la più seria preoccupazione dell' agricoltore. Sventuratamente però poco o nulla a ciò si avverte. Voi altri coltivatori apprezzate, è vero, il letame; sapete che è desso l' agente più attivo e più opportuno della produzione; ciò non per tanto non conoscete il modo di procurarlo di ben conservarlo e di migliorarne le qualità fertilizzatrici. Per lo più voi lo lasciate esposto sui vostri fondi alle intemperie dell' aria ed ai cocenti raggi del Sole. Gravissimo errore! poichè così si dissecca, perde buona parte dei suoi principî, che si volatilizzano, e si riduce ad una materia inerte vana inutile ed inoperosa. Ecco, ecco ciò cui fa d' uopo por mente, che entrar debbe nella cognizione dell' economia rustica, e che risguarda l' industria e la capacità dell' agricoltore.

(1) Les aliments qu' un animal absorbe, fournissent une quantité de fumier superieur a leur poids. *Richard tom. 2. pag. 463.*

Se gli animali in un'agraria intrapresa sono, come diceva, essenzialmente necessarî, il buono ed accorto agricoltore deve provvedere ai foraggi, di che essi abbisognano. È legge fondamentale di economia di darsi ai medesimi, per quanto le circostanze locali, e l'estensione del fondo il comportano, l'erbe stesse che ne son prodotte. Quest'erbe però derivino; come altra fiata pur vi cennava, dai prati artificiali, anzichè dai naturali; dappoichè, a prescindere che ad aversi dell'erbe da questi ultimi vi ha bisogno di una maggiore estensione di terreno per ottenersene in buona copia, sono esse meno buone e meno sostanziose, laddove quelle dipendenti da prati artificiali sono sempre più salutari, perchè scelte e di una medesima specie. Dei prati artificiali tenemmo apposito discorso; quindi non diremo altro sulla loro utilità: solo aggiungiamo che l'agricoltore debbe mettere a calcolo non solo il prodotto dell'erbe pratili, che ricava dal terreno, e che servono pel nutrimento degli animali, ma che questo dopo l'elasso di qualche tempo diventa un campo arabile, dalle radici delle erbe stesse fertilizzato, ed impinguato.

Dei lavori tutti comparati col tempo e colle braccia impiegate per essi fa mestieri che si tenga esatta e calcolata ragione. La quantità del lavoro e della spesa, che per esso bisogna, è in ragione del prezzo della mano d'opera degli uomini e delle donne nelle diverse contrade, e nelle varie circostanze; come è proporzionata alla tenacità e qualità del terreno, ed alla bontà degli strumenti agrarî. Taluni credono di far del risparmio usando nella coltura uomini miserabili, che si possono prezzolare a bassissima ragione. Errore! Si crede un risparmio ciò che è un perditempo ed un inutile sciupo di capitale. Infatti, che fatica vi può fare un uomo che appena appena vale ad alzare la marra, o la vanga? Ditemi: non vi diceva io altra volta che il ricolto sta in ragion diretta della bontà de'la-

vori? Voi dunque, che credete di fare economia nella spesa, non fate che ruinare la vostra finanza. Un uomo forte robusto intelligente, od un animale', che ha energia attività e forza, fan sempre lavori proporzionati alla loro valentia ed alla loro intelligenza. La bontà dunque della mano d'opera, sia di uomini, sia di animali, deve far peso nella bilancia della domestica agraria economia. Taluni, ove è uso di spesare o dar da pranzo e da cena agli operai, credono di fare un risparmio risecando sul vitto giornaliero, o dando loro pane muffito e cibi di poco conto, senza pensare che siccome *sacco vuoto non si tiene in piedi*, *così pancia vuota non fa lavoro*. Trattate dunque, trattate bene gli operai, voi che solete vittitarli nella giornata, poichè la giustizia e la morale cristiana vi proibisce il contrario. Sì; Dio comanda di non togliere la mercede all' operaio, e gliela togliete quando per un vile e criminoso guadagno credete di poter maltrattare quegl' infelici, che prestandovi l' opera loro han dritto ad esser meglio trattati e spesati. Se farete quanto la giustizia la coscienza e la religione v' impone, vi avrete ottimi lavori, e quindi da Dio abbondante e copioso ricolto.

E di noi, sento dire, di noi che direte, signor Curato, che non abbiam fondi proprî, ma che dobbiamo pitoccarli da altri con delle annuali prestazioni o fitti non poche fiate eccedenti e ruinosi? La vostra situazione, o voi che così mi parlate, non è certamente la più felice, ma non mancano però dei mezzi per vederla immegliata.

Il fittaiuolo di un fondo deve prima di ogni altro conoscere tutto quanto di sopra abbiamo esposto circa la situazione del terreno, circa i mezzi necessarî per coltivarlo, e la specie di coltura, cui meglio può essere addetto. Oltre a ciò bisogna che calcoli se abbia potere di ben coltivare il terreno preso in fitto, poichè nella negativa non

farebbe che gravarsi di un fitto, che lungi dal recargli vantaggio gli recherebbe nocumento e ruina. Che se poi un colono può ben coltivare un tomolo di terreno, ed in vece ne prendesse in fitto dieci, non farebbe che coltivarle malamente, e quindi mal corrispondendo il prodotto alle spese della mano d' opera , della semente, e del fitto, finirebbe certamente coll'ammiserire. Voi dunque che siete nella necessità di prendere a locazione i fondi altrui, prendetene quanto ne potete saggiamente alacremente ed energicamente lavorare. Più; pensate, per quanto è possibile, di prolungare il tempo della locazione , poichè, quando questa è di breve durata , egli è impossibile che un fittaiuolo attivo intraprendente abile e coscienzioso, che vede d' innanti a sè un godimento di fitto ben ristretto , pensi a far nel fondo quei travagli di miglioramento , che 'l fondo stesso e l'economia dell'agricoltore richiederebbero. Perchè un fittaiuolo si determini a ciò fare, fa d'uopo che egli abbia la speranza di raccoglierne gli analoghi corrispondenti frutti.

Gl' Inglesi hanno ammessa nella redazione delle loro scritture di fitto una clausola che sembra giustissima , e che sarebbe desiderabile si diffondesse da per tutto. Ecco in che consiste. Al termine della locazione, che il fittaiuolo chiede di rinnovare, se propone al proprietario un aumento di fitto, e questi non addiviene all' inchiesta, si obbliga di pagare da cinque a dieci volte il valore dell' aumento che si era proposto. Questa clausola, secondo M. Moll, era stata introdotta da M. Berthier proprietario di Roviglia nel suo affitto con M. Mathieu di Dombasle (1). Essa clausola libera il fittaiuolo da quella tal quale negligenza e trascuraggine , che suole per lo più verificarsi al finire di ogni locazione, poichè non di rado si vede che chi va a lasciare un fondo locato lo depaupera, moltiplicando le raccolte

(1) Richard tom. 2. pag. 467.

dei cereali, che privano le terre dei principî fertilizzanti, e trascurano di portarvi quegl'ingrassi che valgono potentemente a rimpiazzarli. Spetta, ciò posto, al proprietario vegliare sui suoi interessi coll'ocularmente assicurarsi del modo come va trattato il suo fondo, come appartiene al colono di saper fare i suoi conti sui prodotti del terreno, anche quando è per finire la locazione.

A riparare all'inconveniente dello spossamento, che suole spesso verificarsi per opera dei furbi coloni al finire dell'affitto, M. Crud indica le disposizioni seguenti, proprie a prevenire le deteriorazioni, che un fittaiuolo negligente od infedele potrebbe cagionare al fondo. « All'e-
« poca dell' entrata del fittaiuolo nella locazione, dic'egli,
« sarà preso inventario dei terreni, che gli si confidano :
« il fittaiuolo sarà risponsabile non solamente della totali-
« tà degl' ingrassi non impiegati, che si troveranno allo-
« ra sul dominio, ma anche di tutti quelli che saranno
« posti nel suolo senza essere stati assorbiti dalle ricolte,
« e gli saranno per conseguenza bonificati o in natura,
« od in danaro secondo le regole seguenti.

« Tutti gl' ingrassi posti nel fondo per una sola raccolta
« di cereali, ottenuta prima del cominciamento del fitto,
« saranno stimati esistere ancora per una metà nel suolo;
« se questa raccolta di cereali è stata preceduta da un'al-
« tra raccolta sarchiata, e 'l *fumiero* o letame sia stato
« a questa applicato, non sarà che di due quinti di quel-
« lo che sarà stato applicato alla raccolta sarchiata (1).
Insomma, giusta quanto dicesi da questo celebre autore, nel finir del fitto si dovrebbe tener ragione di tutt' i miglioramenti, e degl' ingrassi fatti e praticati nel fondo locato; e con ciò si verrebbe senz' altro ad ottenere il vantaggio di veder migliorata la condizione del fondo stes-

(1) Econom. de l'agricol. tom. 1. pag. 28.

so, anche se venisse lasciato dal fittaiuolo. Queste vedute non dovrebbero andare affatto affatto trascurate od inavvertite da qualunque siasi colono.

Parrocchiani! A quanto ho avuto il bene di sommettervi stasera un ultimo avviso io aggiungo. Nella coltura dei campi bisogna sapere avvicendare le sementi, cosa che gli agronomi chiamano con proprio vocabolo *rotazione agraria*. Non crediate, o parrocchiani, possa indifferentemente succedere senza scelta una tal pianta a tal altra. Tutti i coltivatori hanno veduto che il grano molto bene riesce dopo una coltura *sarchiata* o *stabiata*, e che mal riesce quando una doppia raccolta si fa succedere di cereali, come pure han visto che dopo le fave e le altre piante leguminose il grano vegeta assai bene ed immensamente produce; non così dopo la raccolta delle patate. In generale dopo le piante erbacee di *sulla*, di *trifoglio*, di *luzerna* e simili i cereali vegetano a meraviglia. È dunque necessario lo stabilire un certo ordine di successione agraria nei prodotti de' fondi, ed io non posso non consigliarvi quella, che, usata nelle Marche, dà non lievi felici risultamenti. Essa è fissata a quattro anni: nel 1.° si semina il granone, nel 2.° il grano marzatico o l'orzo marzatico, nel 3.° le fave, e nel 4.° il grano annuo od autunnale. Praticate anche voi quest'agraria rotazione, e ve ne troverete certamente contenti.

Credono poi alcuni che il riposo giovi al terreno. Fino ad un certo punto ciò è vero; ma, di grazia, stando così un fondo non riempiesi di erbe spontanee? E queste non depauperano egualmente il terreno e ne distruggono i fertilizzanti principî? È miglior cosa dunque alternar su di esso le piante, sopperendo cogl' ingrassi animali o vegetali alla sua stanchezza, che lasciarlo per tanto tempo inoperoso ed inattivo. Persuadetevi: la terra niente dà senza niente, cioè essa dà molto quando è ben coltivata, e po-

co, anzi pochissimo o niente, quando è malamente trattata.

Parmi di avervi poste sott'occhio molte cose stasera, che posatamente considerate posson mettervi senza dubbio su di un retto agrario progressivo sentiero. Molto altro mi resterebbe a dire sul proposito di economia rustica; ma i cancelli, che mi son proposto di non oltrepassare, mi obbligano a por termine a questa materia per sè stessa vasta ed interessante. Ad ogni modo basta il fin qui detto. Siavi però tuttor presente al guardo ed al pensiero che i vostri lavori non debbono essere sciupati, od impiegati così alla ventura; conviene quindi saperli ben impiegare per averne il maggiore possibile profitto per voi stessi, per la vostra famiglia, per la patria, e per lo Stato: conviene mettere a calcolo la bontà del terreno, che forma la base di ogni agraria intrapresa, i mezzi che si posseggono per riuscire nell' intento, e l' industria l'accorgimento e l' attività in iscogitare i migliori metodi di coltura per mettere i proprî e gli altrui sudori a profitto; e da ultimo conviene volgere incessantemente alla Divina Provvidenza lo sguardo e la preghiera, perchè dall'alto de' cieli benedica e protegga le vostre fatiche ed i sudori della vostra fronte.

Parrocchiani! Ecco con questo sermone adempiuto all' obbligo assunto di parlarvi, per quanto la pochezza del mio ingegno il comportava, dell' agricoltura, della pastorizia, e della rustica economia. Spero à Dio che le mie povere parole abbian fatto peso sull' animo vostro, e che vogliate trarne profitto. Con ciò verrete a secondare le paterne sollecitudini del Re nostro Signore, che ama e vuole l' immegliamento dello stato agrario del suo reame, come ben ci diede a conoscere fin da'primi momenti della sua ascensione al trono de'suoi Augusti antenati con tanti util provvedimenti, e mettendo alla testa degli affari economici del regno il Marchese e Gran Priore dell'Ordine Gero-

solimitano D. Giovanni d'Andrea, il quale, se non fosse stato illustre pel sangue, che gli scorreva nelle vene, degli antichi signori di Aremana (castello acquistato nel nostro Sannio da Guglielmo d'Andrea), sarebbesi immortalato per le memorie gloriose di sè lasciate nelle storie patrie, e specialmente per quanto scrisse, e per quanto fece dai migliori ingegni pubblicare sull'immegliamento della pastorizia e dell'agricoltura nel Tavoliere di Puglia; ed anche per lo merito di avere dato alla Chiesa un conspicuo Principe nella persona di suo figlio Girolamo d'Andrea, sotto la cui ombra proteggitrice abbiamo l'onore di porre questi nostri istruttivi agrari discorsi.

Lodiamo dunque, dando termine all'agronomia, l'ottimo nostro Sovrano e Signore; lodiamo il suo gran Ministro, che si rese glorioso ancora per l'integrità e filantropia singolare ed eroica, in cui si distinse fino all'estremo de' suoi giorni; e profittiamo dei tanti stimoli ed esempi datici in tutto ciò, che può contribuire al bene della classe agricola in generale.

APPENDICE

DISCORSO LII.

DELL' IGIENE DEI CAMPAGNUOLI *.

L' UOMO per istinto tende al bene, lo cerca da per tutto, e gli va dietro come ad un adorato oggetto. Non parlo del Sommo infinito bene ; ch' è Dio, in cui risiede la vera e perfetta felicità, frutto non proprio di questa bassa valle di pianto, e perciò l' uomo indarno si affatica sulla terra per conseguirlo. Essa non risiede che là, là solo nel Cielo ; non bisogna dunque sperarla in questo soggiorno di pruova, chè dessa ci sfugge quando crediamo di averla già in pugno, di averla afferrata. Di che, ciò posto, va l'uomo in cerca, andando in traccia su questa terra del suo bene ? . . . Sì : anche qui abbiamo dei beni, che posseduti rendono l'uomo meno infelice, e gli fanno meno penosamente trarre innanti la vita. Questi beni, tendenti a migliorare la sua condizione, sono di tre ordini, beni massimi, beni minori, beni minimi. I primi sono le virtù morali la pace e 'l riposo dello spirito nello stato di godimento morale. Chi non sa infatti che le angustie i tumulti i rimorsi dell' animo sono il più temuto orribile tor-

* Ordinariamente un Semestre è composto di 26, come l'anno di 52 domeniche. L' autore, avendo fissato quattro domeniche, e per conseguente quattro discorsi per ogni mese, si è visto nella necessità di apporre tanto al 1.° che al 2.° Semestre un' appendice, ciascuna di due discorsi, per completare il numero delle domeniche dell' anno.

mento dell'uomo? I beni minori sono la sanità corporale, consistente in quell' equilibrio organico fisiologico, che forma forse, ed anche senza forse, il più grande e 'l più gradito bene di questa misera vita. I beni minimi sono le ricchezze, gli onori, e le distinzioni del rango e della nascita. Dico esser questi minimi beni, perchè senza la sanità corporale a che pro le ricchezze le dignità e gli onori? Si veggono con indifferenza ed anche con una certa nausea e dispiacere, quando non possono esser goduti nella pienezza e nella vigoria della vita. A ragione dunque diceva un moderno scrittore: « La sanità è il primo bene » della vita: senza di essa le ricchezze non hanno alletta- » mento, i piaceri non hanno dolcezze, le dignità ci sono » moleste, e l'esistenza stessa ci è un peso » (1).

Parrocchiani! finora io vi ho parlato dell'agronomia, di quella scienza ed arte nel tempo stesso, che impara a trarre dalla terra il maggiore possibile vantaggio e profitto colla minore possibile spesa, e col minore possibile sciupo di fatica e di tempo. Ma a che, o miei diletti fratelli, vi gioveranno le diverse derrate e i vari abbondanti prodotti dei fondi, se una malsanìa vi logorasse insensibilmente la vita? Per godere di quelli fa mestieri che si abbia una lodevole sanità corporale, la quale non poche fiate volontariamente si perde, o scioccamente si pone in non cale e si sprezza. Parrocchiani! Dio ci dà la vita, primamente perchè ce ne servissimo per conseguire, mediante le buone opere, quel Bene vero sommo ed infinito, che da principio vi diceva: secondariamente per procurare il proprio bene e quello della società e della patria. Or se la vita non è tutta nostra, non dobbiamo abusarne o farne sciupo senza ragione. Che se l'energia delle facoltà morali dipende dall' energia della sanità corporale, questa è quella che noi

(1) G. Coster. Precetti igienici pag. 9.

dobbiamo difendere conservare e tutelare per quanto è in noi; altrimenti manchiamo ai nostri più sacri doveri.

Pitagora, celebre filosofo della Magna Grecia, prescriveva ai suoi cari discepoli la qualità e la quantità dei cibi, di cui dovevano far uso, per impararli così a conservare la sanità corporale, onde questa conservando avessero potuto meglio dirizzare lo spirito alla ricerca ed alla pratica della virtù e del bene. Io penso, ciò posto, trattar oggi dell'igiene, ovvero de' mezzi opportuni per conservar la salute, poichè stando voi di valida sanità potrete fare il vostro, il vantaggio della famiglia, e 'l bene della patria; imperocchè le malattie, rendendovi nulli per voi stessi, non fanno che dissestare e ruinare le vostre finanze, ed a voi medesimi trarre vita infelice e miseranda. Necessità dunque del proposto argomento. Io non son medico. La medicina è una scienza che, non istudiata profondamente, non può esser trattata senza cadersi in errori. Ciò posto; io non voglio parlarvi di teoriche mediche, ma sì bene di taluni ammaestramenti pratici e generali, che possono essere facilmente apparati, e che posti in uso posson guidarvi al regolare mantenimento della sanità del corpo.

Le cause occasionali delle nostre malattie possono essere moltissime, e queste interne ed esterne; e poichè non possono essere poste in veduta, ed esaminate nel perimetro di un solo nostro discorso, così ci riserbiamo di partirle per un doppio trattenimento. Stasera parleremo di quelle che dipendono da esterni agenti naturali, tratteremo, cioè, delle *circumfusa*, ossia di quelle che sono intorno a noi; riserbando le *applicate*, *introdotte* o *insite* nei nostri corpi, *applicata*, *ingesta*, *pereepta*, per la vegnente domenica. Siccome la materia v'interessa assai da vicino, così pregovi ad udirmi con raddoppiata attenzione. Incomincio.

L'igiene, o l'arte della conservazione della salute, è stata sempre riguardata come faciente parte dell' educazio-

ne pubblica e privata; e perciò ha formato in ogni tempo e luogo uno dei più grandi pensieri di coloro che han preseduto alla cosa pubblica. Abbiamo infatti che i più savi legislatori ne inserirono i principali precetti nella compilazione delle leggi del paese. Un guardo alla Grecia, e ne resteremo convinti. Ivi la temperanza comandata dalla legge si faceva ammirare in tutti gli ordini della società, e questa temperanza rifluiva sul ben essere dell'intera nazione, poichè le teneva dietro per conseguente la bontà de' costumi. Questa temperanza, e questa bontà di costumi, poste in atto, facevan sorgere un popolo pieno di energia fisica e morale, popolo che vive e vivrà immortale nella memoria degli uomini. A conservare dunque la energia dello spirito, vi bisogna la temperanza e la moderazione in tutte le cose, donde sorge la sanità corporale. Ma in che propriamente questa consiste? Ecco il primo obbietto che presentasi alla nostra immaginazione. Esaminiamolo.

La sanità è sita nell' esatto e normale equilibrio degli organi e delle loro funzioni; quindi a due capi possono ridursi tutt'i precetti igienici, giusta quanto un dotto scrittore ultimamente ne diceva (1). A dichiarare i quali uopo è ricordare che l'uomo, come ogni altro animale vivente, possiede un principio di sussistenza interna, per lo quale ha in sè la ragione dell'esser suo, ed un legame essenziale con la natura esterna che potrebbe dirsi sussistenza *ab extrinseco*. Quindi pel primo converrebbe conoscere il modo di serbare nel suo stato normale o regolare questo principio di sussistenza interna, e quali e quante relazioni ed attinenze abbia col mondo esteriore che per lo più lo impera e modifica. Che sia così, riflettete. Ogni animale vivente risulta da un concerto di organi e di funzioni, vale a dire da un

(1) V. Gior. Mosaico.

composto di parti organate in modo da fare ciascuna il proprio e speciale ufficio. Per esempio, che il polmone respiri, che lo stomaco digerisca, che il cuore co' suoi movimenti spinga il sangue alla periferia del corpo, che i muscoli si contraggano, e via discorrendo; facendo sì che questi organi e queste rispettive funzioni armonizzassero insieme, e collimassero allo scopo supremo della interna regolare sussistenza. Or bene; quando questi organi e queste funzioni si mantengono in uno stato normale, noi stiamo sani, e non vi ha bisogno del medico che cel dica; poichè noi ne siamo intimamente e per esperienza convinti, avendo il senso intimo del nostro ben essere.

Ma l' uomo può mantenere sempre in sè quest'armonia da cui dipende la sua sanità corporale? Il potrebbe, ma sventuratamente non poche fiate trascinato dalle passioni, e da non poche prave abitudini disordina quest'armonia naturale, e rompe l' interezza della propria individualità. Persuadiamoci: per esser sano bisogna proccurare « che ciascun » organo compiesse il suo ufficio corrispondente alla sua na» tura, alla sua energia, ed alla sua estensione » : ogni organo è condotto all'azione per la natura stessa della sua vita, ma tra quei limiti che non deve, nè può impunemente oltrepassare. Che l'andasse così, fate che una funzione, massime se è cospicua, si eserciti al di là de'suoi limiti, ed accadrà senza dubbio una sensibile alterazione. Il nostro fisico è pari a quella macchina che si dissesterebbe quando una sua ruota agisse al di là del dovere, o facesse un moto diverso da quello che le è destinato. Così noi respiriamo, e ne sentiamo tutto il bisogno; ma fate che questa respirazione sia avanzata per una corsa, per un cavalcare alla distesa, per un lavoro straordinario e gagliardo, e noi non più respiriamo tranquillamente, ma con ansia, con affanno, abnormalmente in somma, tanto che il cuore batte con forza come se volesse uscire dal petto. Or, di grazia, può

questo modo di vivere, specialmente continuato, non riescire funesto? L'armonia del tutto deve necessariamente dissestarsi, perchè si è data ad una funzione una latitudine cui non era destinata, e così andate voi discorrendo.

Parrocchiani! abbiate dunque come sommo precetto di igiene di accordare a ciascuna funzione de' proprî organi una estensione che non trascenda i limiti naturali; chè sta appunto in ciò quell' armonia che reca e conserva la sanità corporale.

L' altro principio dell' igiene versa nella conoscenza dei legami che si connettono col mondo esteriore, il quale agendo su noi può esser cagione di malattie e di morbi talvolta perniciosi e letali. Vediamo dunque quali sieno queste cagioni che ne adducono de' morbi, e che fan sì che taluni, i quali sfavillavano di tutti gli attributi della salute, passano, per così dire, in un baleno dalla vita alla morte, onde possiate contro queste garantirvi e difendervi.

Circumfusa. La prima cagione di malattie può essere l' aria, quella senza di cui non possiamo vivere affatto affatto. L' aria, o parrocchiani, che intorno intorno ne circonda, contiene, come altra fiata vi diceva, molte fisiche proprietà o agenti semplici naturali, che combinati proporzionatamente influiscono al nostro ben essere; ma delle volte quest' aria stessa trovasi sopraccarica di sostanze estranee e nocevoli, le quali agiscono in molte diverse maniere sul nostro organismo. Non è mio intendimento che vi addentriate in certe particolarità sull' aria atmosferica, e che minutamente conosciate della sua pressione, della sua azione, e di cose simili. Ciò sarebbe estraneo al mio proponimento. Ma non posso dispensarmi dal dire che l' aria per le varie e moltiplici aggiunte non ha, nè può avere in ogni luogo la stessa elasticità o densità. Se voi, per esempio, saliste sulla vetta di un' alta montagna, quivi trovereste un' aria, la quale per essere meno densa e più fred-

da cagionerebbe in alcuni dei deliqui, ed anche delle emorragie, e ciò per la poca pressione che quivi l' aria esercita sulla superficie interna ed esterna dell' essere animato: laddove, se vi determinaste a discendere in luoghi bassi e profondi, provereste delle sensibili alterazioni fino a perdere il respiro, esercitando quivi l'aria circostante, sia pei gas irrespirabili, sia per la troppa sua gagliarda ed opprimente pressione, una straordinaria influenza. Abbiate, ciò posto, per regola fissa e determinata che un'aria di media elevazione ed asciutta è salutarissima, meno per quelli che sono disposti all' emottisi o sputo di sangue, ed alle affezioni di petto; come un' aria troppo bassa ed umida è molto nociva, perchè indebolisce il corpo, e lo rende languidi floscio ed inerte; insomma l' aria che più ci conviene è quella che la natura ha largita da per tutto, composta di circa quattro quinti di azoto e di un quiuto di ossigeno, e piuttosto fredda che calda, piuttosto secca che umida, e pesante piuttosto che troppo leggiera. Felici dunque quei comuni che sono lodevolmente situati, e sopra amene deliziose colline! Noi non possiamo dolerci della topografica posizione di questo nostro. È desso a ridosso di un' amena collina, salutata dai primi raggi del sole nascente, che in tutta quasi la giornata la irraggia de' suoi splendori. È giusto però convenire che, ad onta della poca sua elevazione dalla pianura, vi si arriva spesso defatigato ed in parte cosperso di sudore; quindi fate di non fermarvi ad aria aperta, oziando sulle piazze, e nelle strade, ma di andar dritto nelle proprie abitazioni per quivi emanciparvi gradatamente dal sudore medesimo, e mettervi al coperto delle correnti atmosferiche che sulle alture sono sempre un pò fredde e variabili. Queste lodevoli posizioni però non sono in tutta quanta l' estensione del nostro agro Sepinese, quindi non si ha da per tutto buon' aria. È quindi spiacevole che molti contadini abitino sperperati per la

campagna in luoghi umidi e bassi, menando vita meschina e soggetta a mille malanni.

Parrocchiani! giacchè la Provvidenza, pei suoi imperscrutabili fini, destina molti di voi a menar vita laboriosa, abbiate, deh! abbiate un pò cura di vostra sanità corporale, procurando di allontanare da voi, o di attutire almeno quelle cause occasionali che possono cagionarvi non lievi malattie. Badate primieramente che le vostre campestri abitazioni sieno il più che sia possibile lungi dai fiumi dai precipitosi e minaccevoli torrenti, che non poche fiate vi han fatto correre gravissimi perigli (1), e dai luoghi bassi umidi e paludosi: sieno molto al di sopra del livello del suolo, specialmente se argilloso, per essere scevre di umidità: sieno fatte su luoghi asciutti ed esposte in preferenza ad Oriente, da cui viene l' aria più acconcia, come dal Sud vien troppo calda, troppo fredda dal Nord, e troppo umida dall'Occidente. Volendo poi i più agiati contadini far delle abitazioni con dei piani superiori, le finestre corrispondano ai quattro punti cardinali, per avere opportunamente il rinnovellamento dell' aria, sopratutto nelle stanze ove suol farsi dimora. Una casa tanto è maggiormente salubre, quanto più è isolata e staccata dalle altre. Per esser tale però fa d' uopo che l' abitazione sia fatta di pietre, onde possano i suoi abitanti risentir meno l' impressione dell' umido, che sotto tutti gli aspetti è nocevole, o parrocchiani.

Ma come, sento dire, come evitare questa malefica influenza della umidità, se delle volte, e specialmente in inverno, siam costretti a ricevere per un intero giorno della molt'acqua sulle spalle, ed a passare non poche notti a cielo sco-

(1) É memorabile l'alluvione del 1841, in cui furono allagate le abitazioni appo i torrenti *Saraceno*, *Tappone*, e *Magnaluno*, e gli abitanti vi furono in gravissimo pericolo. Si vegga la memoria dell'Autore spedita alla Real Società Economica di Molise in detto anno.

perto? Se siamo continuamente esposti alle momentanee vicende dell'atmosfera e della stagione ? » Poveri contadini, è pur misera , non vi ha dubbio , la vostra condizione , ma non per questo dovete perdervi di animo, chè possono delle volte evitarsene i perniciosi conseguenti, o ritrarne il minor male possibile, ed a questo spero almeno portarvi, dietro queste mie, benchè brevi, istruzioni. Giusto è quindi sappiate che l'acqua che vi cade sulle spalle vi produrrà poco o niuno male quando vi manterrete in moto; ed ecco ciò che nel bisogno conviene avvertire e praticare, ma fa d'uopo cangiar di abiti appena giunto in casa ». E se, vi ha chi mi chiede, un infelice non ha che l' abito solo che indossa ? — Si metta a letto; e se questo sventuratamente pure mancasse, cerchi di stare in moto, o di appressarsi ad un bel fuoco: cerchi insomma di non farsi vincere repentinamente dal freddo-umido che lo circonda, cosa, che vale a cagionare delle mortali pleurisie o punture, come voi le chiamate, coliche violente e mortali, e molte altre malattie.

Per questo medesimo riflesso conviene non prendere riposo in luogo molto freddo, quando si sta sudato o molto riscaldato ; poichè , attrassata la traspirazione per l' impressione del freddo, potrebbero derivarne gravi e violente malattie, e sopratutto delle angine, delle infiammazioni di petto, delle pleurisie, e delle coliche infiammatorie; pleurisie e coliche , che possono pur dipendere da bevande troppo fredde quando si ha molto caldo, cosa che ha cagionato financo la morte subitanea e repentina. Si leggono, o miei diletti uditori, tristissimi casi avvenuti per le gelide bevande usate quando si era in un grado di attivo calore avanzato. Ciò posto, fate senno. Noi abbiamo sulla nostra montagna delle freschissime e limpide sorgenti. Badate a non farvi vincere dalla limpidezza di quelle acque, che possono divenir per voi tante seducenti Sirene, che vi at-

tirano alla ruina. Prendete fiato, riposatevi, calmate la sovrabbondante traspirazione, lavatevi le mani coll'acqua medesima, e poi bevete.

Quest' aria però, che tanto contribuisce al nostro vivere, può venire anche da voi stessi adulterata guasta e corrotta. Di grazia, quel letame ammonticcchiato presso l' ingresso di quella campestre vostra abitazione, ditemi, sta bene a proposito? Oibò! Da esso esalano dei vapori corrotti e dei miasmi che nuocciono immensamente alla vostra salute, e cagionano non poche malattie. Quel tenere nel medesimo luogo di vostra dimora, anzi nel luogo stesso del vostro notturno riposo, e la pecora e il porco e l' asino e i polli ed altri animali di simil fatta (e fosse almeno ben ampia) non guasta forse l' aria, e questa corrotta non produce forse micidiali morbi? Ma vi ha ben altro ancora. Quel macerare la canapa presso le vostre campestri dimore non cagiona febbri putride ed intermittenti, che menano non poche fiate alla morte?... Eh miei cari uditori, per una colpevole negligenza, per una vituperevole scioperatezza noi attiriamo su noi stessi mali irrimediabili e funestissimi! Badiamo e seriamente badiamo a mantenere la purezza dell'aria, che ne circonda, allontanando le acque stagnanti, le putrefazioni de'corpi organici animali e vegetali, i letami, e cose simili dalle nostre dimore, e saremo scevri da non poche malattie.

L'aria va soggetta ad immense alterazioni. Fra le sostanze che più la viziano vi ha il gas-acido carbonico, che si sviluppa dall' abbruciamento del carbone, dalla riunione di molta gente, dall' esalamento delle acque minerali, e, come altra fiata vi diceva, anche dalla fermentazione di molti liquori, come vino, birra, sidro e simili. Varî ne sono restati vittime infelici, come molti per aver dormito in istanze fabbricate di fresco sono andati soggetti a serie pericolose malattie; insomma è condannevole imprudenza, o parroc-

chiani, il dormire e vivere, ove respirasi aria rarefatta alterata o corrotta, e ciò scrivete a caratteri indelebili nel vostro cuore. Sappiate che l'aria, ma l'aria buona, è tanto necessaria all'uomo per vivere sano, quanto al pesce è necessaria l'acqua, elemento in che vive; quindi è stoltezza e somma stoltezza il corromperla, rendendola per fatto proprio mal sana, e poi respirarla. Abbiate per regola infallibile che può ben giudicarsi della purezza dell'aria dalla vivacità della fiamma di una candela ardente posta al suo contatto. Qualunque aria, in cui una candela si spegnesse da sè, sarebbe certamente mortifera.

Non è però l'aria, che ne circonda, sol quella che influisce alla nostra vita, ma lo è pure la luce, che giustamente viene caratterizzata come l'anima dell'universo. Date un guardo alla natura. Essa par che rientri nel seno della morte, cacciata al far della sera nelle tenebre; anzi i vegetali sono talmente avidi della luce, come vi cennai altra volta, che nella notte, desiderandola, elevano la loro testa, e pare che le volessero andare incontro, riconoscendosi nella maggior parte di questo fatto il mistero dello sviluppamento delle piante. Al farsi infatti della bella aurora sembra che una novella vita animi il regno vegetabile. L'influenza dunque della luce sui vegetali e sugli animali ed in ispecialità sull'uomo è immensa, come quella dell'aria, e non altrimenti. Di grazia, perchè coloro che vivono nelle grandi e popolose città si veggono pallidi languidi sparuti? Non dipende forse dalla scarsezza della luce che hanno? Voi, voi, o contadini, che vi pascete di abbondantissima luce e di aria pura ed ossigenata nelle campagne, voi siete assai più vigorosi coloriti e forti in confronto de' Sibariti uomini di città. Godete dunque, per quanto vi è possibile, della salutevole influenza dell'aria e della luce, e pensate che l'esercizio regolare dei vostri organi, la semplicità la dolcezza l'uniformità de' vostri costumi vi spia-

neranno la via ad una sanità di corpo egualmente dolce semplice ed uniforme. L'unico avvertimento, che possa poi farvi stasera in quanto alla luce, si è di non passare ad essa repentinamente dallo stato di perfetta oscurità, poichè ciò potrebbe offendere soverchiamente la retina dei vostri occhi, e cagionare non lievi dissesti in questa più dilicata parte del vostro corpo.

Alla luce bisogna aggiungere anche il *calorico* necessario tanto agli animali quanto ai vegetabili, di cui abbiamo antecedentemente parlato, e necessario sotto il triplice aspetto di azione *chimica*, *fisica*, e *dinamica:* mediante la prima si operano gli svolgimenti organici del corpo: mediante la seconda la fluidità ed espansibilità de' vapori organici, e la dilatazione de' solidi sistenti nel corpo umano con le accidentalità che l'accompagnano: mediante finalmente la terza si ha lo stimolo necessario per costituire la irritabilità nervosa tanto essenziale nelle organiche funzioni del corpo. Ciò posto, importa moltissimo conservare il calorico, e specialmente il naturale con degli opportuni mezzi igienici, senza trascendere quel giusto mezzo e quella moderazione, che costituisce la temperanza, la quale forma la prima base della sanità corporale.

L'aria e la luce però vengono spesso agitate dai venti, i quali, benchè contribuiscano oltremodo alla salubrità dell'aria, poichè la rinnovano continuamente, mercè le rapide loro correnti, fanno varia impressione sopra di noi, talchè riesce utilissima quando è l'effetto di un vento salubre, ma quando questo dopo di aver attraversato grandi masse di acqua, ossia dopo di essersi impregnato di molta umidità ne percuote, non può non riuscire alla nostra sanità nocivo. Cercate dunque di cautelarvi contro di questi venti umidi o sciroccali, e di non esporvi loro, se il potete, quando specialmente siete riscaldati o sudati, chè ciò può ben esser causa di pleurisie e di affezioni polmonari.

Ecco, o parrocchiani, poste in veduta talune delle cause occasionali, cioè le *circumfusa*, o quelle che sono intorno a noi, e che possono menarci non poche, nè lievi malattie... E se queste, sento dire, ci sorprendono, che far dobbiamo?

Parrocchiani! A questa dimanda brevemente rispondo. Io non son medico; quindi nulla potrei dirvi sul proposito di scientifico e di regolare. Quando però siete affetti da malattie derivanti dalle cause anzidette, fate subito chiamare i professori dell'arte salutare, che, grazie alla Provvidenza, non mancano in questo nostro comune, e son dotati a dovizia di cognizioni mediche e di carità cristiana. » Ma se ci troviamo in campagna? se non abbiam l'agio, nè il tempo di chiamar questo medico, diteci, possiamo nelle circostanze praticare i rimedì usati dai nostri maggiori, e da loro a noi additati?». Piano, piano per carità, uditori; di quali rimedì voi mi parlate? Voi ed i vostri maggiori non poche fiate avete fatto uso di rimedì perniciosi, che spesso hanno accelerata la morte de' poveri infermi. A ricredervene vi prego di rinnovare per poco la vostra attenzione.

Molti contadini credono che tutte le malattie si possano risolvere per mezzo di sudori. Fisi in ciò, se veggono qualcuno preso da polmonia, da pleurisia o puntura, e da altre malattie infiammatorie, procurano che nella stanza dell'infermo non penetri aria esterna, che si stima possa cagionargli la morte: gli mettono sopra delle grosse e pesanti coverture, e quasi di ciò non paghi propinano alcuni all' infermo delle caldissime bibite di generoso vino e di altri eccitanti liquori, e si sperano con ciò di vincere il morbo e di far risolvere la malattia!!.. Sì; bella risoluzione! Sapete, ciò praticando, come l' infermo si risolve? Col mandarlo più celeramente e delle volte prematuramente al sepolcro!! Stoltezza, imperdonabile stoltezza, o fratelli! In questi casi è assai miglior cosa il non far nul-

la, il lasciar l' ammalato in braccia alla natura, la quale anche senza l'aiuto medico sa che farsi, e delle volte ha fatto miracoli, che praticare rimedi inopportuni nocivi e delle volte letali... Ma i sudori? I sudori sono buoni, ma nei leggieri incipienti catarri, nelle false pleurisie o punture, nei dolori reumatici, in tutte insomma quelle malattie che derivano da traspirazione squilibrata; bisogna però promuoverli con appositi farmaci, dettati dalla scienza medica e non già con bibite soverchiamente eccitanti e vinose... » Ma noi, sento ripigliar da qualcuno, abbiamo spesse volte trovate queste bibite vantaggiose e salutari ». L' eccezioni, o parrocchiani, non possono costituire regola fissa e determinata. Qualche volta vi cadde di mano un debil vetro, e pur non si ruppe. E che per questo? Provatevici un' altra fiata, e lo vedrete ridotto in minutissimi pezzi.

Oltre a tutto ciò, oh quanti e quanti vanno poi sotterra per una tal quale carità pelosa! Mi spiego. Si ha in casa di un qualche contadino un infermo. Il medico comanda dieta . . e nossignore. Le donne di casa vogliono che mangi, per non vederlo, come dicono, caduto in debolezza; vogliono che beva per non allontanarsi dal solito, e così fanno costoro ciò che non avrebbe fatto la malattia, l' uccidono. Persuadetevi, o parrocchiani: la debolezza non è stata quasi mai causa di morte; parlo però di quella che dipende da malattie, e non già di quella che deriva da mancanza di nutrimento assoluto, e quindi di stimolo organico. Malamente dunque vi lasciate prendere dal timore della debolezza. Lo stomaco sotto l'azione della febbre non è atto alla digestione; onde tutto ciò, che si mangia, si corrompe si deteriora s' invelenisce, e, lungi dall' aggiunger forza all'infermo, maggiormente lo prostra. Son queste le prime massime d' Ippocrate, che ad onta di 2000 anni di esperienza non ancora si adottano generalmente da tut-

ti. Abbiate, uditori, per norma delle vostre pratiche, che le sole cose che possono fortificare l'infermo sono quelle che valgono ad indebolire la malattia.

Sonovi, oltre questi, molti altri usi viziosi e condannevoli; ma come percorrerli tutti in un breve sermone? Abbiate, io vi ripeto, o parrocchiani, per regola generale ed inalterabile, che è miglior cosa il non far nulla in tali circostanze, ed attendere il parere del professore, che il far cose perniciose e nocive.

Parrocchiani, pensate a conservare la vostra sanità: non la sciupate quando l'avete; che se ad onta di queste vostre precauzioni vi sorprendesse qualche male, chiamate subito il professore, priachè esso s'ingigantisca. Non sentite il parere degl'impostori, delle femminucce, dei medici a posticcio, chè questi vi condurranno senza volerlo al becchino. Chi non ha studiata la medicina non può saperla; quindi mettete in uso l'adagio: » se si ha da morire è miglior cosa morire per le mani di un buon pratico, che per le mani di un tirone ».Ad ogni modo però nelle vostre infermità non obliate il dovere di ricorrere anzi tutto a Dio, che è l'unico il solo l'onnipossente medico dell'anima e del corpo.A Lui, a Lui una preghiera nei vostri mali, e dopo ciò pensate a mettere in assetto le partite della vostra coscienza ed a metterla in calma, cosa che se arriverà troppo tardi si farà male, si farà nello spavento, si farà forse per la eterna irreparabile ruina di che vi liberi Iddio.

DISCORSO LIII.

CONTINUAZIONE DELL' IGIENE.

Nel passato sermone io vi metteva sott'occhio parte delle cause estrinseche occasionali di malattie, e propriamente quelle che, derivando da agenti estrinseci naturali, ci son sempre d' intorno, e che vanno per ciò sotto il nome di *circumfusa*. Queste, agendo su noi in un modo abnorme, e trovandoci se non in circostanze morbose almeno predisponenti al morbo, ci cagionano delle malattie non poche fiate perniciose e letali. Non giova farci illusione. Il nostro organismo è come quella macchina di oriuolo, che stando nel suo stato normale e regolare segna esattamente le ore; indica, cioè, con precisione la durata la successione il tempo, ma se per poco vien esso perturbato per qualunque siasi avvenimento, si altera si guasta si deteriora. Tale è la nostra vita organica ed animale. Esseri viventi siam noi posti sulla terra nella vastità dello spazio e del tempo, e tutto ciò che ci circonda influisce al nostro vivere, come tutto ciò che la terra produce serve al nutrimento di nostra vita, ed allo sviluppamento del nostro organismo. Quando gli agenti esterni sono proporzionati alla reazione delle nostre forze e dell' attività di nostra vita, in maniera da venir mantenuto e serbato un equilibrio esatto e normale, la sanità non può vedersi affatto affatto alterata e manomessa. Ma quando questo equilibrio è turbato, la sanità l' è del pari, o parrocchiani. Felici co-

loro che lo possono serbare invariato e costante! Ma per voi, per voi, o contadini, esposti a mille atmosferiche vicende, astretti non poche fiate a contrastar cogl'infuriati sconvolti elementi, afflitti dalla miseria, abbindolati dalle amarezze, e trascinati dalla necessità a far uso delle volte di cibi mal sani ed improprî, e di vestimenta non adatte od inopportune; di abitazioni basse anguste sudicie, ove son misti agli uomini le bestie, ed ove si sviluppano miasmi nocivi irrespirabili e perniciosi; per voi, dico, in mezzo a tanti elementi contrarî, come puossi mantenere normalmente la vita? come puossi andare scevri da infermità e da malori, che la rendono precaria? È questo, non vi ha dubbio, uno stato miserando, ma che pure potrebbe andare immegliato e garantito dalla energia dalla sagacia e dell'accorgimento. Se quindi non possono nella loro totalità queste fortunose circostanze da voi allontanarsi, sen può certamente attutire l'azione coll'usare delle precauzioni delle cure e delle avvertenze, ch'è in poter vostro il praticare; ed ecco lo scopo precipuo di questo ragionamento, che pregovi ad ascoltare con attenzione, ed a mettere in atto i miei divisamenti per quanto le peculiari facoltà di ognuno il permettono. Io, vedete, non cerco trattenervi di cose astratte o scientifiche, che vanno al di là della vostra ed anche della mia intelligenza. Amo mettervi sott'occhio una norma pratica regolamentare intelligibile per serbare inalterabile e florida la vostra sanità corporale, e per garantirla dagli agenti morbosi con degli opportuni rimedî.

Parrocchiani! quest'ultima parte è più difficoltosa dell'altra. Per apprestare i rimedî opportuni bisogna conoscere il morbo, e qui sta il difficile, chè questo è proprio del professore dell'arte salutare, poichè guidati alcuni dalla naturale semplice e non scientifica osservazione prendono non di rado dei grossi granciporri in tale disamina. Intanto si

sente giornalmente dai ciarlatani dai segretisti dalle femminucce: » prendete questo , prendete quest' altro rimedio , chè guarirete » — Eh miei cari uditori, vi vuole altro che un ciarlatano ed una femminuccia per determinare per taluni mali gli opportuni rimedi ! ! Non vi fate ingannare. In caso di malattia fuggite gl' impostori , che per cattiva medela vi manderanno sicuramente sotterra. Se, stando voi infermi, il vostro interesse è quello di guarire, chiamate chi ha studiato sui libri, chi ha dato saggio della sua scienza , chi ha un giudizio retto, una probità conosciuta, una carità veramente cristiana siate certi di ritrarne dell'utilità e del vantaggio... Ma voi? ... mi dimandate. Io son qui per tracciarvi la via da star sano colle semplici teorie generali : son qui a prescrivervi di non far uso di taluni rimedi creduti da parecchi saluferi, ma che sono in realtà perniciosi e nocivi , ed a segnarvene alcuni semplici e naturali che possono venir nel momento praticati onde il male non ingigantisca e peggiori. Ecco il fine e lo scopo del mio presente discorso , in cui vi metterò sott' occhio le altre cause occasionali di malattie, cioè le applicate esternamente ed internamente ai corpi , conosciute sotto il nome di *applicata, ingesta, percepta.* Con ciò porremo termine , o parrocchiani, ai nostri serotini trattenimenti. Incomincio.

Abbiamo detto abbastanza delle cose che ci circondano, le quali o per loro stesse o per nostra particolare disposizione possono esser cause di malattie. Esaminiamo ora le cose, che si appongono o applicano alla superficie del nostro corpo (*applicata*) , per quindi passare alle introdotte in esso (*ingesta*) , e finalmente a quelle che possono variamente affettare oggettivamente e soggettivamente il nostro animo (*percepta*). Facciamoci dalle prime.

Applicata. Le cose che vanno applicate ai nostri corpi sono specialmente gli abiti i bagni ed i cosmetici o ma-

terie adoperate per ammorbidire ed abbellire la pelle. Parliamo de' primi, chè degli altri sarebbe cosa vana e frustranea, perchè son da voi o totalmente ignorati o non posti in uso. Ed in quanto ai primi, uditori, pensate a cercare il vostro commodo e non l' altrui piacere ed approvazione. Presso i nobili la moda è la tiranna della vita e della finanza: presso voi non è essa neppur conosciuta; e sta bene. Dovete però cercare che i vostri abiti sieno comodi politi e decenti. Spesse fiate un abito angusto e stretto inceppa la circolazione del sangue, ingenera delle varici, reca impedimento nel faticare, nuoce ai liberi movimenti del corpo, e finisce col logorarsi prima del tempo. Lo scopo degli abiti è quello di vestire il corpo per decenza e per pudore, per mantenere il calorico naturale, e per garantirlo dai rigori del verno, e dall' impressione dell' aria circostante, e per ciò conviene usare abiti decentemente adattati al corpo, e proprî delle diverse stagioni. Così le vestimenta di lana sono opportune nell' inverno, e quelle di cotone, di lino, di canapa son da preferirsi nell' estate: il bianco e le sue gradazioni convengono nelle stagioni calde, il nero e le sue rispondenti gradazioni nelle fredde. È riprovevole però il sistema di alcuni, che in inverno si sopraccaricano di abiti di lana tanto da restarne quasi soffogati ed oppressi. Usandosene al di là del dovere, la traspirazione si aumenta, la persona si riscalda, suda, e non di rado poi avviene che esposta ad un colpo di aria fredda e repentina finisce col restar costipata e pleuritica. Fate dunque uso di tali e tante vestimenta, che possano nelle rigide stagioni salvarvi dal freddo, facendone anche uso a seconda delle vostre giornaliere occupazioni: « Si concepisce pure di leggieri, dice il celebre Vi» dalin (1) che gli uomini, i quali per l' indole de' loro la» vori svolgono molto calore o che trovansi esposti ad un

(1) Vidalin. Trat. d'Igiene domest. p. 140.

» gran calore debbono esser vestiti più leggiermente di » quelli che traggono vita sedentanea ». Arrendetevi, uditori, ciò posto, al savio ammonimento di questo degno professore.

Ma che direm poi di coloro, che al far dell' inverno si coprono di abiti, che non cambiano mai, e che stanno perennemente sotto camice e biancherie luride sudicie e nere come *una notte d' inverno*? Oh la colpevole negligenza!... « Voi dite benissimo, sento dire, signor Curato, ma come fare, quando non si ha scambio negli abiti e nelle biancherie? È bello il dettar così in astratto delle norme e delle teorie, le quali benchè buone e regolari non possono andar praticate per impotenza e miseria ». Adagio, adagio con questa vostra scappata. È vero: pretendere l'impossibile è stranezza imperdonabile, ma ditemi: se non siete in istato di cangiar di abiti per povertà e miseria, chi vi vieta di far che questi sieno di tanto in tanto ripuliti? Grazie alla divina Provvidenza, abbondiamo di fresche limpidissime acque. Or chi vi proibisce di lavare le vostre sudicie ed annerite camice, le vostre lenzuola, e i vostri abiti logori sporchi o pieni di sozzura e d' insetti?... Eh! parrocchiani, molte fiate la pigrizia la meleusaggine vi fa vedere impossibile ciò ch'è facilissimo a praticarsi. È vero che ciò dipende non poche fiate dalle vostre donne. E bene; perchè non richiamarle al dovere? Voi fate chiasso, mettete a rumore la casa, e delle volte usate pure le mani per cose di ben lieve momento, e non potrete richiamarle al dovere quando si tratta del vostro particolare interesse, quando si tratta della conservazione di vostra sanità corporale? Non sapete voi che la nettezza degli abiti merita una particolare attenzione? Non sapete voi che la traspirazione li penetra di un umore untuoso, e, se gli abiti non sono spesso cangiati, la traspirazione si turba si vizia tramanda un odore insoffribile, e finisce coll' esser causa di malattie? Eh

parrocchiani, non è commendevole questa vostra condotta. Cambiate o lavate spesso le vostre biancherie i vostri abiti, ed avrete potentemente contribuito alla conservazione della vostra sanità. Udite come anche il dotto Coster si esprime ne' suoi consigli ad un amico: « Nell'inverno usate » abiti di un colore oscuro, e nell' està di un colore più » chiaro: regolatene la quantità sullo stato della tempera- » tura: badate alla loro nettezza: cambiate spesso le bian- » cherie, e principalmente non dimenticate quest' ultima » cautela, se vi à colto la pioggia, e bagnato (1) ». Persuadiamoci: « La pulizia, dice lo stesso Vidalin, è un po- » tente mezzo di conservazione, che la natura ha conces- » so a tutti gli esseri animati ». Gli animali liberi sono dilicatissimi e scrupolosissimi nelle abitudini della nettezza, che vale anche a modificare in certo modo gl'influssi stessi del clima. Infatti con una nettezza minuziosa si bilancia in Olanda l' insalubrità della temperatura di quel paese. Nettezza dunque e negli abiti ed in tutto ciò che ci appartiene; poichè fa uopo estendere le cure di essa a tutto ciò ch' è di uso giornaliero del corpo, a tutto ciò che lo penetra o lo avvicina, come gli alimenti, le bevande, le biancherie, l' abitazione, e i suoi dintorni; come sono estensibili altresì a tutti gli organi corporei, alla pelle, ai sensi, alla bocca, al naso, alle orecchie, al capo; insomma a tutte le naturali vie del corpo.

Ingesta. Gli scrittori d' igiene danno molti regolamenti nei loro scritti circa i diversi alimenti di che facciamo o possiamo far uso. Ma sarei lungo, se tutti volessi metterli in mostra ed in veduta. Mi restringerò quindi a dinotarne i principali, e quelli sopratutto che al vostro stato si affanno (2).

(1) Coster. Cons. ad un amico p. 27.

(2) Nell' atmosfera spesso rattrovansi degli agenti morbosi, che agiscono sull' organismo animale vivente, non solo pel contatto col nostro

Gli alimenti si distinguono, generalmente parlando, in animali e vegetabili. Si è molto discusso se l'uomo sia carnivoro o erbivoro, se ami, cioè, meglio le carni o le erbe. Lasciando noi da banda questa futile quistione, diciamo, senza tema di errare, che l'uomo è onnivoro fatto per valersi ad un tempo di ogni sorta di alimenti. Quindi non senza ragione ha egli dei denti incisivi, come gli animali che si cibano di frutti, e dei canini, come quelli che si alimentano di erbaggi; insomma può benissimo far uso degli uni e degli altri, lasciandogli la scelta di quelli che meglio digerisca. È errore però sovraccaricare sì degli uni che degli altri strabbocchevolmente lo stomaco, talchè questo mal possa smaltire le ricevute sostanze, cosa che spesso produce coliche, malattie gastriche o putride, ed altri non lievi sconcerti. Bisogna, in una parola, per istar bene, far uso di cibi sani, digeribili, detti perciò *eupepti*, ed in quantità proporzionata alle forze dello stomaco.

Vedete. Vi può esser cosa più necessaria del pane? e questo delle volte è causa di malattie. « Il pane di fru- » mento, dice un moderno scrittore, non vi ha dubbio, è » un cibo sano, ma fa d'uopo che questo sia fatto di gra- » no mondo e maturo, che sia regolarmente fermentato, » ed indi ben cotto, poichè quando non è tale dà peso » allo stomaco, poco nutrisce e chiude ben volentieri il ven- » tre: troppo fresco e caldo, muove la sete, e produce delle » flatuosità; troppo stantìo, è disgustoso: il migliore è » quello di due o tre giorni (1).

Ma noi, sento dire, non mangiamo, nè possiamo sem-

corpo, ma anche per la loro introduzione nei nostri organi per le vie della respirazione e della deglutizione; e sotto tale rapporto meritano situarsi qui fra le *ingesta*. Tali fra gli altri gas sono le emanazioni provvenienti dalla putrefazione delle sostanze sì animali che vegetabili, di cui si è tenuta parola trattando delle *circumfusa*.

Dott. G. Martino.

(1) Coster. Cons. ad un amico pag. 30.

pre mangiare di questo pane, stante la strettezza di nostre finanze. Noi facciam uso di pan di segala, di orzo, di miglio, e di granone... Sia pure come voi dite; e per questo stanno anche bene indicate le regole anzi suggerite pel pane di frumento: questo, di cui voi parlate, benchè non sia affatto nocevole, è però poco nutritivo poco sostanzioso e facile ad esser guasto e corrotto. Fate, ciò posto, di usarlo non tanto fresco, come si è detto pel pane di frumento, nè tanto stantìo; ad ogni modo sia sempre ben cotto e regolarmente lievitato (1). Giova a proposito avvertirvi a non mai far uso di pane detto *allogliato*, poichè produce serie malattie, la cancrena secca, le febbri tifoidee, e lo scorbuto. L'esistenza del loglio si ravvisa dalle macchie violette sia nella pasta che nel pane. A purgarne i grani è necessario ben crivellarli, lavarli ad aria libera, ed indi poi perfettamente e compiutamente disseccarli per farne uso. Senza queste precauzioni la sanità si mette in grave periglio.

Ma che vi dirò poi degli altri cibi vegetali? Gli spinacci, i sedani, e di questi specialmente la radice, gli sparagi, le gemme tenere de' luppoli, la placenta de'carciofi, la polpa cotta dei frutti a semenza, o a nocciuoli, e sopratutto se inzuccherata, sono leggieri per lo stomaco, o facili ad esser digeriti. Oltre a ciò, il riso, la patate, i legumi sono grati al palato e nutritivi; di questi ultimi però non è cosa buona abusare, chè producono alcune volte delle coliche, e sviluppano negl'intestini delle flatuosità importune. I cibi erbacei in generale sono buoni, ma a seconda delle specifiche loro qualità possono essere emollienti lassativi rinfrescanti astringenti e stimolanti. Fa d'uopo quindi saperli a tempo e luogo praticare, e conciliarli colla forza ed energia dello stomaco. L'uso delle frutta è comunissimo, ed esse pu-

(1) Tissot. Cag. delle malat. pag. 9.

re, perchè sono di varie specie, variamente agiscono in noi: le acide, per esempio, rinfrescano: le acro-dolci nutriscono rinfrescano e rilasciano: le dolci-acquose rinfrescano, ma vieppiù rilasciano: le acri riescono astringenti, e le aleose nutritive soavi e benefiche. Vi sono altri cibi vegetabili, che per brevità tralascio di nominare.

Non posso qui astenermi dal parlarvi de' funghi, i quali sebbene nutritivi e saporosi, riescono delle volte nocivi e quasi letali. Parrocchiani! i nostri giornali han fatto spesso menzione di morti avvenute per causa di funghi. Siate quindi attenti a non usarne; ma se foste tanto ghiotti di essi da non poterne star senza, cercate di conoscere con degli opportuni sperimenti se sieno venefici o pur no, e quante volte non foste nel caso di praticare questi sperimenti, procurate che sieno prima mangiati dai cani o dai gatti, vedete quale azione promuovano in essi, e, qualora non ne soffrano, mangiateli senza timore. Vi va niente meno che della vostra pelle, o parrocchiani. Quindi non vi ha avvedutezza bastante in tale bisogna (1).

(1) I segni caratteristici de' funghi buoni a mangiare, e de' venefici sono i segnenti. È di buona qualità quel fungo che non è molto ponderoso, nè troppo molle, che ha sostanza bianca compatta asciutta facile a rompersi, ch' è dotato di un odore soave, e che non lascia al palato nessuna impressione disgustosa, e nulla di astringente o di stitico. Tipo della buona qualità de' funghi è il Pratajolo, *agaricus campestris*, e quanto più gli altri a questo si avvicinano sono sempre buoni. Si aggiunga a tuttociò che quando il cappello del fungo è roso dalle lumache, quando vegeta al sole fra le piante graminacee, quando applicato l' argento alla sua superficie, o quando cotto con cipolla non si annerisce, una tale specie di fungo è salubre e non venefica. All'opposto i funghi velenosi hanno un sapore amarissimo disgustoso, ed un odore spiacevole: la loro superficie è sporca, l' aspetto schifoso, e 'l sugo che contengono lattiginoso: si oscurano nel tagliarli, nascono nelle caverne o sopra legni marciti, e facilmente s' imputridiscono. Si calpestino nel rincontro tali specie di funghi, e Dio ne guardi che abbiasi ad usarne! Il veleno de' funghi è un veleno narcotico-acre, per cui gli

I cibi animali sono molto salutari, ma di essi convien fare pure distinzione. In primo luogo tra i cibi animali ci si offre il latte, la cui azione è varia a seconda della diversità degli animali, dai quali si tragge. Quello di vacca, per esempio, è ottimo, ed assai nutritivo, come quello di capra ha maggiore consistenza o caseina, per cui fa maggior peso allo stomaco: quello di asina al contrario ne ha pochissima, ed è perciò che viene spesso adoperato in caso di malattia. In secondo luogo vengono le uova, le quali fresche nutriscono moltissimo, si digeriscono facilmente, e riescono gradite: stantìe caricano lo stomaco, dilatano gli intestini, e producono la diarrea. Ecco l'ordinario prodotto degli animali viventi; morti ci danno la carne, la quale del pari varia a seconda della diversità degli animali da cui

effetti prodotti dall' uso sconsigliato de' medesimi sono spaventevoli, e spesso letali. Infiammano le parti con cui vengono in contatto, ed è perciò che pervenuti nello stomaco eccitano nausea vomito coliche con sudore freddo, abbattimento ec. Che se poi gli effetti del veleno acquistano tutta la loro energia colla digestione, e si diffondono nella intera economia, spiegano allora tutta la loro azione deleteria, e non avvi sintomo di altro avvelenamento che non possa rapportarsi a quello de' funghi. La morte è il termine funesto della tragica scena sostenuta da spasmi da violente convulsioni da delirî e da tutto quell' apparato fenomenico che suol produrre la eccitazione cerebro-spinale. In tale tossicazione conviene subito, senza perditempo, promovere il vomito colla radice e con molta acqua tiepida, e, quando questa non sia efficace, ricorrere al tartaro stibiato. Se si avrà il bene di evacuare per vomito i funghi, gioverà oltremodo bere la decozione di noce galla, la quale è ovvia ai contadini, o quella della china, poichè entrambe neutralizzano il veleno de' funghi. Cade in acconcio avvertire che l'aceto, creduto antidoto de' funghi scioglie, come si è osservato, nello stomaco la loro parte attiva, ed è perciò che in vece di minorare la intensità del veleno, l' aumenta, e gli effetti sono più terribili. Ad ogni modo fa d'uopo invocare immantinenti gli aiuti del professore, il quale saprà regolare la cura a seconda del tempo scorso dalla introduzione del tossico e delle forze individuali dell' infermo.

Dottor G. Martino.

dipende. La vaccina, a mò d'esempio, è saporosa, ed è di facile digestione; la pecorina è men saporosa, ma pur facilmente digeribile; la porcina gradita, ma difficile a passarsi dallo stomaco; quella poi che deriva dagli uccelli, che vivono di biade, come la lodola il fagiano il colombo la pernice la quaglia e simili, riesce salutare e piacevole. Oltre a ciò, è pur da mettersi a calcolo l'età dell'animale; poichè se è vecchio, la sua carne sarà dura e spiacevole quantunque più nutritiva; se troppo giovine, sarà grassa più digeribile, ma meno nutritiva. « Eh signor Curato, odo dire, avete voi un bel cennarci e questa e quella carne: noi poveri campagnuoli non ne sentiamo neppure l'odore ». Bene; ma potete delle volte farne uso, ed è giusto sappiate quale più e quale meno vi convenga. Non posso però astenermi dal riprendere la ghiottonerìa, e la voracità di coloro, i quali, purchè mangino della carne, non curano se dessa sia di animale morto di morbo. Parrocchiani! per carità non vi lasciate trasportare dalla gola: se la carne è morbosa bruciatela sotterratela; e se sulla sua qualità vi cade dubbio consultate i professori dell'arte salutare, poichè non poche fiate il morbo dell'animale si è comunicato all'uomo, o è andato soggetto ad infrenabili diarree ed a malattie putride perniciose. Perchè pagare a sì caro prezzo una golosa e non lodevole soddisfazione? Uditori, la sanità corporale è da preporsi ad ogni altro piacere della vita.

Fra le *ingesta* o alimentizie non solo i cibi, ma anche le bevande sono da annoverarsi. Ed oh su queste quanto vi sarebbe da dire! L'acqua offre la più sana bevanda quando è pura, cioè, quando è senza odore sapore e colore, e quando è fresca leggiera e carica d'aria. Ma che credete? anche questa può riuscire delle volte dannosa. Quando noi siamo assai riscaldati, ed essa è molto fredda, riesce nociva, specialmente per gli stomachi debili; se essa

è stata raffreddata riesce malsana ed insipida: se è tiepida illanguidisce: e se troppo calda irrita. I liquori sono le altre bevande, di cui si usa e non poche fiate si abusa. Guai, guai a coloro che a tale abuso si appigliano! Haller proibisce totalmente l' uso del vino, ma è questo un divieto troppo severo. Altri commendano soltanto l' acqua appoggiandosi a Demostene e ad altri celebri personaggi, che si astennero da ogni bevanda spiritosa. Bisogna stare in una via di mezzo; altrimenti, o parrocchiani, abusare del vino è lo stesso che dannare l' anima vostra, ruinare la vostra sanità, e manomettere le vostre finanze. Gli ebriachi sono il disonore della società, i Giuda Iscarioti della religione, i mostri più orrendi dell'umanità. Deh non siate di questo numero! Pensate che « la temperanza, al di» re di un moderno scrittore, rende l' uomo lieto gagliar» do e propenso alla pratica di sentimenti benevoli e vir» tuosi (1) ».

A compiere questo sermone e lo sviluppamento degli aforismi del celebre Galeno, dovrei parlarvi anche delle *excreta* o delle materie evacuate dal corpo, che pur delle volte palesano la sede e l' origine della malattia, come dovrei tenervi parola delle *gesta* o delle azioni, ossia volontari movimenti del corpo, i quali debbono essere proporzionati sempre alle forze ed alle peculiari affezioni dell' individuo, e quando non lo sono cagionano delle malattie; ma perchè queste son materie, che a voi o poco si addicono, o non son da voi conosciute, così passo volentieri all' ultimo capo del mio assunto, alle *percepta*, percezioni, ovvero morali affezioni che non han poco impero sull' equilibrio materiale del nostro fisico.

Che cosa si vuole intendere sotto il nome di percezioni o affezioni morali? Sotto tal nome si dinotano quelle pas-

(1) P. F. Vidalin. Ig. dom. pag. 18.

sioni dell' animo, che mal regolate o violentemente compresse nuocciono immensamente alla salute. Le violente affezioni o patemi di animo hanno spesso spesso spediti all' altro mondo uomini per dignità e per istruzioni commendevolissimi. La storia ci presenta Sofocle, Filippo il Macedone, Zeusi ed altri morti per eccesso di gioia: Racine ed altri molti morti per violenta tristezza: Nerva, ed Attila per eccesso di furore, e così andando discorrendo. Le passioni insomma sono, al dir di un dotto autore, i beccamorti della società. — Ma come evitarle? sento dire . . . Fate senno, o parrocchiani; questo mondo è mondo di amarezze, di lutto, e di pianto. Tutto dobbiamo attenderci in questa valle di lagrime *in hac lacrymarum valle.* Niuna cosa dunque deve sorprenderci. Le morti le persecuzioni i tradimenti le ribalderie le oppressioni sono come tante reti tese alla nostra vita ed alla nostra virtù. Bisogna dunque saperne uscire vittoriosi e trionfanti: che se ci sembrassero poi troppo dure, troppo al di sopra delle nostre forze, guardiamo Cristo, il nostro modello, ed ogni affanno svanirà come nebbia in faccia all' aquilone: guardiamo l' uomo dei dolori venuto ad insegnarci la via delle amarezze, e 'l modo da superarle, e le nostre afflizioni ci sembreranno lievissime. Egli venuto per salvarci per redimerci per farci eredi del paradiso c'insegnò come imbrigliare i nostri pravi desideri, come calmare le nostre passioni, come vincere i nostri mali. Questo divino Riparatore adunque deve essere la guida e la norma del nostro vivere, e saremo felici.

Ecco, o parrocchiani, quanto doveva dirvi circa le altre cause occasionali di malattie, e pregovi a non mettere in non cale questi brevi principali ammaestramenti, che ho avuto il bene di sviluppar questa sera. Si tratta nientemeno che della vostra esistenza. Gli alimenti, ecco ciò che principalmente vi raccomando, sieno buoni sani nutritivi;

chè se tali non fossero andreste soggetti a forti indigestioni ad ostruzioni a malattie di languore a febbri lente ad attrazioni di nervi e cose simili, e per guarirvi?... Dovreste passare lunghi mesi nel riposo in fondo di un letto, facendo uso di medicine dispendiose e delle volte impossibili ad ottenersi per deficienza di mezzi. Ed in tal caso? Morirete per avervi data voi stessi la spinta, per non aver saputo vincere la vostra gola, o le vostre passioni.

Parrocchiani! per le quasi infinite malattie, cui le cennate cagioni possono dare origine, io non saprei, nè potrei indicarvi i farmaci opportuni. I vomitivi, i purganti sono gli ordinarî rimedî da praticarsi, ma debbo ripetervi quello che da principio vi diceva: non fate viziare il male, chiamate a voi subito subito il professore. *Principiis obsta sero medicina paratur*, dice l'adagio comune; e nelle malattie conviene sopratutto avere d'innanti agli occhi questo epifonema. Badate dunque a non fare invecchiare il male: ecco il migliore rimedio che posso io questa sera additarvi. Ma la nostra miseria? ... So quel che volete dire. I medici sono nel dovere di accorrere ove li chiama la carità ed ove il bisogno gl'invita. È un dovere cristiano, che contraggono nel ricevere la laurea dottorale, e già vediamo con piacere con quanto zelo questi nostri benemeriti professori adempiono con Evangelica carità ai loro doveri. Dall'altra parte vi rincori quel sapere che quasi in tutt' i comuni del regno, come in questo nostro, i luoghi Pii e di Beneficenza sopperiscono allo spesato delle medicine pei poveri, e del loro mantenimento durante la infermità. Fate dunque di profittarne e profittarne a tempo opportuno. La vita è cara, e debb'esser cara ad ognuno; quindi fa d'uopo saperla serbare florida normale energica pel nostro e pel bene della famiglia e della patria.

» Fortunati abitanti delle campagne, io conchiudo col si-
» gnor Vidalin, che vivete adempiendo quasi tutt' i voti

» della natura, cui un esercizio regolare di tutt' i vostri
» organi, cui la dolcezza la semplicità ed uniformità dei
» vostri costumi spianano la via ad una sanità di corpo
» egualmente dolce semplice ed uniforme. . . . siate mai
» sempre paghi della semplicità del vostro vitto, e l'appe-
» tito ne sia sempre l'unico condimento. Ite a respirare
» nei vostri campi, e nelle vostre foreste un' aria salubre
» e mista solamente a' fragranti profumi esalati dai vege-
» tabili! Continuate ad impiegare nel lavoro i vostri mu-
» scoli vigorosi dalla natura formati per l'esercizio e non
» per una inerzia snervante! Avvezzati a tutte le vicen-
» de dell'atmosfera, rimangano i vostri corpi invulnera-
» bili agli assalti di quelle che sono al contrario micidiali
» pei corpi nulli ed effeminati. Proseguite a levarvi col-
» l'astro del giorno, che viene a ridonare alla natura e
» movimento ed attività; ed il tramontare di quello suo-
» ni parimenti per voi l'ora del riposo (1).

Io non poteva darvi, o parrocchiani, più giusti e sani consigli di quelli già esposti. Sappiatene profittare, chè contenti di voi stessi benedirete l'Autore della vita (2).

FINE.

(1) Vidalin. Discorso prelim.

(2) L'autore con grato e riconoscente animo ha veduto fatta menzione del suo agrario lavoro nell'Omnibus di questo anno (1854) n. 4. anno XXII, nel Poliorama pittoresco n. 45, e nel Giornale d'Intendenza della Provincia di Molise n. 19 Egli quindi si onora di esternare in queste pagine le sue sincere azioni di grazie tanto al signor Cappelli ed al signor De Falco redattori, il primo dell'articoletto sull'Omnibus, e 'l secondo sul Poliorama, quanto al signor Intendente cav. Lopane, i quali secondando le sue filantropiche vedute si sono degnati di raccomandare con belle ed acconce parole la presente opera agraria.

INDICE

DI QUESTO 2.° SEMESTRE.

APPENDICE.

CONSIGLIO GENERALE

DI

PUBBLICA ISTRUZIONE

Napoli 24 novembre 1853

Vista la domanda del Tipografo Gaetano Sautto, il quale ha chiesto di porre a stampa l'opera col titolo—*Discorsi agrari parrocchiali per tutte le Domeniche dell' anno.*

Visto il parere del Regio Revisore signor D. Gaetano Sanseverino.

Si permette che la indicata opera si stampi; ma non si pubblichi senza un secondo permesso che non si darà se prima lo stesso Regio Revisore non avrà attestato di aver riconosciuto nel confronto essere la impressione uniforme all'originale approvato.

Il Presidente
M. FRANCESCO SAVERIO APUZZO

Il Segretario
GIUSEPPE PIETROCOLA.